Notice RONDO_2550358-02:Notice RONDO SMART 23/09/09 14:44 Page a1

Tefal®

RONDO SMART

TR

RUS

UA

D

NL

PL

E

P

I

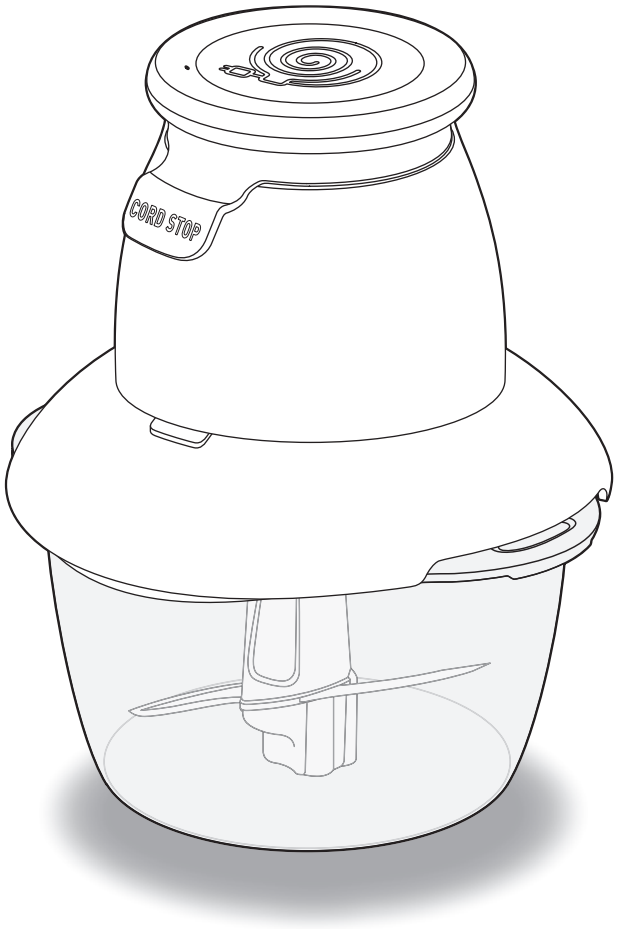
GR

GB

F

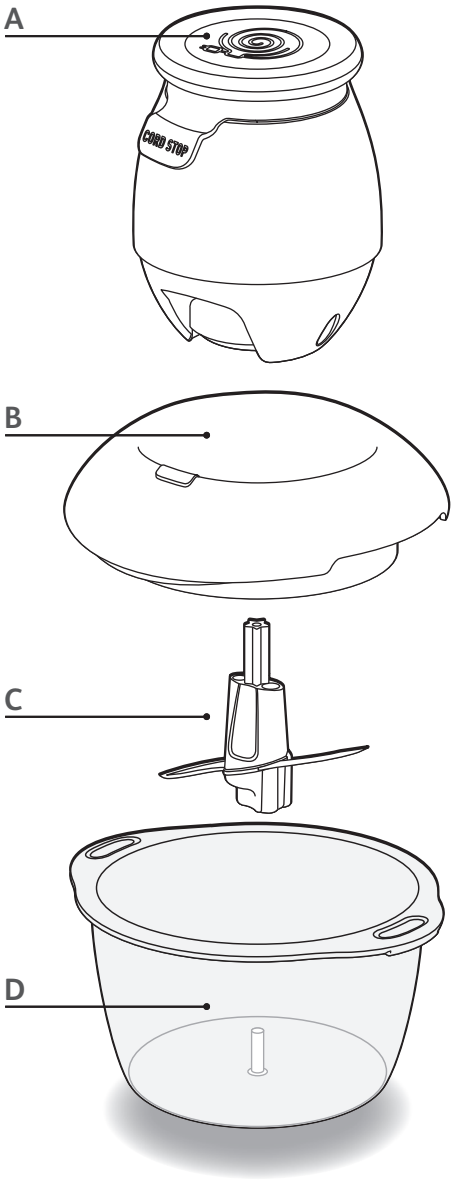
AR

IR



www.tefal.com

MB 502



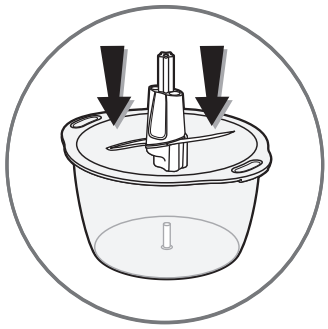


fig.1

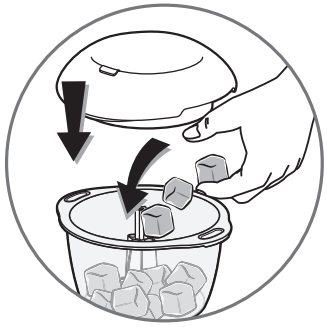


fig.2

fig.3

1. Cihazın tanımı

A Motor ünitesi
B Sızdırmaz kap
C Bıçak
D Cam kâse

Herhangi bir kullanımdan önce, bıçak ağızlarının koruma kılıfını çıkarmayı unutmayın.

2. Güvenlik talimatları

- İlk kullanımdan önce, cihazınızın kullanım talimatlarını dikkatle okuyun: kullanım talimatlarına uygun olmayan bir kullanım imalatçının tüm sorumluluklarını ortadan kaldırır. – Bu cihaz, fiziksel, duyumsal veya zihinsel kapasiteleri zayıf olan, ya da bilgi ve deneyimden yoksun kişiler tarafından (çocuklar da dahil), ancak güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında ve cihazın kullanımı hakkında önceden bilgilendirilmiş kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Cihazla oynamadıklarından emin olmak için, çocukların gözetim altında tutulması tavsiye edilir.
- Bu cihaz teknik kurallara ve yürürlükteki normlara uygundur.
- Bu cihaz, sadece alternatif akımla çalıştırılmak üzere tasarlanmıştır. İlk kullanım öncesinde, cihazın üzerinde yer alan uyarı levhasında belirtilen şebeke geriliminin bulunduğunuz yerin şebeke gerilimiyle uyumlu olup olmadığını kontrol etmenizi tavsiye ederiz.
- Bu cihazı, sıcak bir zemin üzerine veya ateşe yakın bir yere (gazlı ocak üzerine) bırakmayın ve bu bölgelere yakın alanlarda kullanmayın.
- Cihazı suyla temas etmeyecek sabit bir çalışma düzlemi üzerinde kullanın. Cihazı ters çevirmeyin.
- Bıçak tamamen durmadan sızdırmazlık kabını asla çekmeyin.
- Cihaz çalışır durumdayken cihazın yanından ayrılmayın.
- Cihazın fişini şu durumlarda muhakkak prizden çekin:
  - parça montajlarında, parça sökmede,
  - işleyiş esnasında bir anormallik mevcutsa,
  - her bakım ve temizleme işleminden önce,
  - kullanım sonrasında.
- Cihazın fişini kesinlikle kablosundan çekerek çıkarmayın.
- Sadece bozuk olmayan uzatma kablolarını kullanın.
- Elektrikli bir ev aleti şu durumlarda kullanılmamalıdır:
  * yere düşmüşse,
  * bıçak kısmı arızalıysa veya eksik bir parçası varsa.
- Eğer akım besleme kablosu arızalı ise, bir tehlikeye sebebiyet vermemek amacıyla, kablo, üretici firma veya satış sonrası servisi tarafından ya da benzer niteliklere sahip uzman bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Söz konusu ürün evde kullanıma yönelik olarak tasarlanmıştır, profesyonel amaçlı bir kullanıma uygun değildir. Cihazın amacı dışında kullanılması garantimiz ve sorumluluğumuz dışındadır.

3. Kullanım şekli

İlk kullanım öncesinde, kaseyi **(D)** ve sızdırmaz kabı **(B)** sabunlu su ile yıkayın. Durulayın ve kurulayın.

1 – Bıçağın **(C)** yerine takılması (şekil 1).
2 – Malzemeleri kasenin içine koyun (şekil 2) .
3 – Kabı **(B)** yerleştirin (şekil 2).
4 – Motor bloğunu **(A)** yerleştirin, çalıştırmak için düğmeye basın (şekil 3).

Dikkat: Kesici plakalar çok keskindir, cihazınızı kullanırken veya cihazın temizliği esnasında bıçağı çok dikkatli tutun.

Cihazı içi boşken çalıştırmayın.

Not: İçine yağlı malzeme katmamak ve kasenin metal aksının üzerinin malzemelerle kaplanmış olması kaydıyla, kaseyi mikrodalga fırına koyabilirsiniz.

Malzemeler	Maksimum miktar	Süre
Doğranmış soğan	300 g	5 pulse
Sarmısak	200 g	5 pulse
Arpacık soğanı	300 g	10 empülsiyon
Maydanoz	30 g	5 ile 10 pulse
Nane	30 g	5 ile 10 pulse
Kuru kayısı	100g	5 saniye
Badem / Ceviz	150 g	30 saniye
Küp şeklinde doğranmış et	150 à 200 g	15 – 20 saniye
Hafif hamur	0,6 l	30 saniye
Meyve kompostosu	500 g	15 saniye
Pişmiş çorba	0,6 l	30 saniye
Bebek maması (Bkz. Mama tarifi)	200 g pişmiş sebze	20 saniye

İyi kalitede kıyma elde etmek için tavsiyeler:
Cihazı pulse ile çalıştırın. Eğer yiyecek parçaları (et, soğan...) kase çeperine yapışıp kalıyorsa, bir spatula yardımıyla yiyecek parçalarının yapışmasını önleyin, besinlerin kasenin içinde dağılmasını sağlayın ve fazladan 2 veya 3 empülsiyon uygulayın.
Kasenin üzerinde yer alan ölçekler, bıçak yerine takılıyken elde edilen bir hacim dikkate alınarak hesaplanmıştır, bu değerler sadece bilgi vermek amacıyla verilmiştir.

Bazı yemek tarifleri:

CACIK
1 salatalık, 2 diş sarmısak, taze nane, 10 cl zeytinyağı, 1 doğal yoğurt, tuz ve karabiber.

Salatalığın kabuğunu soyup dilimleyin ve küp küp kasenin içine doğrayın. Pulse uygulayarak rondodan geçirin. Kıyılan parçaları tuzlayın ve bir kap içinde 15 dakika boyunca suyunu salmasını bekleyin. Sarmısağı ve naneyi pulse uygulayarak rondodan geçirin. Kaseye yoğurdu ve zeytinyağını ekleyin. Pelteleşmiş bir karışım elde etmek için hepsini karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin. Bıçağı çıkarın ve elde edilen karışıma salatalık parçalarını ilave edin. Buzdolabında beklettikten sonra soğuk olarak servis edin.

YAPRAK DOLMA (İçi doldurulmuş asma yaprağı) 8 kişilik
250 g pirinç, 400 g asma yaprağı (taze veya konserve), 10 cl zeytinyağı, 1 soğan, ½ yeşil biber, 1 domates, 1 diş sarmısak, tuz ve karabiber, 10 cl limon suyu, nane yaprağı.

Asma yapraklarının hazırlanışı: Sapı koparılmış asma yapraklarını içine biraz limon ilave edilmiş bir tencere su içinde 5 dakika boyunca kaynatın. Yaprakları sudan çıkarın ve yaprakları birbirinden ayırarak suyunu alın.
İç malzemenin hazırlanışı: malzemeleri bir bir doğrayın: domatesler, yeşil biber, soğan ve sarmısak. Yağı bir tencerede kızdırın ve doğranmış sebzeleri pembeleşinceye kadar kavurun. Tuz ve karabiber ilave edin. Nane yapraklarını ve limon suyunu ekleyin. Hepsini birden yeniden karıştırın ve özenle ayıklanıp yıkanmış pirinci ilave edin. Homojen bir iç harç elde etmek için seri bir şekilde karıştırın. 2 bardak kaynar su ilave edin ve iç harcın 15 dakika boyunca pişmesini bekleyin. Ardından harcı soğuması için bırakın. Bir asma yaprağının ortasına gelecek şekilde bir çorba kaşığı kadar harç koyun. Yaprağın kenarlarını harcın üzerini kapatacak şekilde katlayın ve yaprağı rulo şeklinde sarın. Sarılan yaprakları tencerenin içine yerleştirin. Tencereye dolmaların üzerini kaplayacak kadar su doldurun. 20 dakika boyunca orta harlı ateşte pişirin. Dolmaları soğuk servis ediniz.

TAHİNLİ HUMUS (susamlı haşlanmış nohut püresi)
100 g kuru nohut, 1 küçük kahve kaşığı tuz, 5 cl tahin, 5 cl limon suyu, 5 cl haşlama suyu, 1 diş sarmısak, 1 sızımlık zeytinyağı, taze maydanoz, paprika.

Nohutları 12 saat boyunca ıslayın. Yıkadıktan sonra nohutları bir kulplu tencereye koyun ve üzerini suyla kaplayın. Kaynamaya bırakın ve 1 saat 30 dakika boyunca hafif ateşte pişirin. Suyunu süzün ve haşlama suyundan biraz ayırın. Nohutların kabuklarını çıkarın. Yumuşak bir krema kıvamı elde edilinceye kadar nohutları diğer malzemelerle birlikte karıştırın. Servis etmeden önce üzerini kıyılmış maydanoz ile süsleyin.

Diğer bir pişirme şekli: Kırmızı biberli Humus
100 g kuru nohut, 1 diş sarmısak, ½ pişmiş biber, ½ kahve kaşığı toz kırmızı biber, 1 sızımlık zeytinyağı, tuz ve karabiber.

Sarmısağın kabuğunu soyun ve biberi küp küp doğrayın. Sarmısağı, kuşbaşı doğranmış biberleri ve haşlanmış nohutları paprika ve zeytinyağı ile birlikte mikser kabına koyun. Bir krema kıvamı elde edinceye kadar malzemeleri mikserden geçirin. Tuz ve karabiber ilave edin. Cihazın bıçağını çıkarın ve karışımı buzdolabında soğumaya bırakın.

KIRMIZI PANCAR HAVYARI (Rus yemek tarifi)
500 g kırmızı pancar, 50 g tereyağı, 30 g şeker, ½ limon.

Pancarları yıkayın, ve kaynar suda 30 dakika boyunca haşlayın. Haşlanmış pancarların kabuklarını soyun ve bir püre kıvamı elde edinceye kadar 15 saniye kadar mikserden geçirin. Şekeri, yağı ve limon suyunu hazırlanan malzemeye ilave edin. Tekrar 30 saniye boyunca mikserden geçirin. 10 dakika boyunca karışımı benmari usulü ısıtın. Kırımızı pancar havyarını buzdolabında soğumaya bırakın.

BEBEK MAMASI (6 aylıktan itibaren)
1 dolmalık kabak, 1 havuç, 1 domates, ½ soğan, 1 tutam tuz, 1 kahve kaşığı zeytinyağı.

Sebzeleri yıkayın ve küp şeklinde doğrayın. Bir tutam tuz ilave ettiğiniz bir tencere su içinde 30 dakika boyunca sebzeleri haşlayın. 20 ile 30 saniye süresince haşlanmış sebzeleri zeytinyağı karıştırarak mikserden geçirin.

4. Cihazın temizlenmesi

- **Motor bloğunu temizlemeden önce cihazın fişini her zaman prizden çekin.**
- **Motor bloğunu suya daldırmayın veya sudan geçirmeyin.** Bloğu nemli bir bez ile temizleyin. Özenle kurulayın.
- **Bıçağı özenle hareket ettirin zira kesici plakalar çok keskindir.**
- **Bıçağı lavabonun içinde diğer bulaşıklarla birlikte bırakmayın.**
- Kullanım sonrasında kasenin temizlenmesini kolaylaştırmak için, kasenin içine bir bardak su ile birkaç damla sıvı bulaşık deterjanı koyun ve cihazı bu şekilde bıçağıyla beraber 5 ile 10 saniye kadar çalıştırın sonra musluk altında durulayın.
- Plastik kısımların havuç gibi besinlerin artıklarından ötürü boyanması halinde, yemeklik yağa batırılmış bir bez ile bu kısımları ovun; sonra her zamanki temizleme işlemini uygulayın.
- Kase ve kapak bulaşık makinenizin üst selesinde « EKONOMİK » veya « AZ KİRLİ » programında yıkanabilir.
- Kablonun toplanması: kabloyu bu amaçla tasarlanmış çentiğe geçirin. (CORD STOP)

5. Geri dönüşüm

Çevre Korumaya katkı!

Cihazınız yeniden değerlendirilebilir veya geri dönüşüme elverişli birçok malzeme içermektedir.

Geri dönüşüm amaçlı işleme tabi olması için eskiyen cihazınızı bir atık toplama merkezine teslim edin.

Üretici Firma:
GROUPE SEB International
Chemin du Petit Bois Les 4 M-BP 172
69134 ECULLY Cedex -FRANCE
Tel:0033 472 18 18 18
Fax:00 33 472 18 16 55

İthalatçı Firma:
GROUPE SEB İSTANBUL A.Ş.
Beybi Giz Plaza
Dereboyu cad. Meydan sok. No:28 Kat:12
34398 Maslak/İstanbul
DANIŞMA HATTI: 444 40 50
Ürün Kullanım Ömrü: 7 Yıl

1. Описание прибора

A Блок двигателя
B Уплотнительная крышка
C Нож
D Стеклянная чаша

Перед использованием не забывайте снимать с лезвий ножа предохранительное приспособление.

2. Меры безопасности

- Перед первым использованием прибора внимательно прочтите инструкцию: производитель не несет никакой ответственности за использование прибора, не соответствующее инструкции.
- Устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими и умственными способностями (включая детей), а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
- Данный прибор соответствует действующим техническим требованиям и нормам.
- Этот прибор предназначен исключительно для подключения к сети переменного тока. Перед первым использованием убедитесь, что рабочее напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке прибора.
- Запрещается ставить или использовать прибор на горячих конфорках или в непосредственной близости от источника огня (газовая плита).
- Прибор должен быть установлен на устойчивой поверхности, вдали от источников воды. Не переворачивайте прибор.
- Запрещается снимать уплотнительную крышку до полной остановки ножа.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра
- Прибор следует отключать от сети в следующих случаях:
  - для выполнения сборки, разборки,
  - при неправильной работе прибора,
  - для выполнения чистки или текущего ухода за прибором,
  - после использования.
- Для того чтобы отключить прибор от сети, никогда не тяните его за шнур питания.
- Используете удлинитель, если он находиться в исправном состоянии.
- Запрещается использовать прибор в следующих случаях:
  * после падения прибора на пол,
  * при повреждении ножа или его неполной комплектации.
- Если шнур питания поврежден, в целях безопасности его замену производит производитель, уполномоченный сервисный центр или квалифицированный специалист.
- Этот прибор предназначен только для бытового применения, запрещается его использование в профессиональных целях. В противном случае, действие гарантии на прибор аннулируется, и производитель освобождает от ответственности.

3. Порядок работы

Перед первым использованием вымойте чашу измельчителя **(D)** и уплотнительную крышку **(B)** мыльной водой. Сполосните и тщательно высушите их.

1 - Установка ножа **(C)** (Рис. 1).
2 - Поместите ингредиенты в чашу измельчителя (Рис. 2).
3 - Установите уплотнительную крышку **(B)** (Рис. 2).
4 - Установите блок двигателя **(A)**, нажмите на кнопку включения прибора (Рис. 3).

Внимание: во время использования или очистки прибора соблюдайте меры предосторожности при обращении с ножом, так как его режущая часть сильно заточена.

Не включайте прибор вхолостую.

Примечание: Чашу измельчителя можно использовать в микроволновой печи в том случае, если вы не добавляете в приготовляемые продукты жира, а металлическая ось чаши миксера будет закрыта ингредиентами.

Ингредиенты	Максимальное количество	Время
Порезанный репчатый лук,	300 гр	5 импульсных движений
Чеснок	200 гр	5 импульсных движений
Лук-шалот	300 гр	10 импульсных движений
Петрушка	30 гр	от 5 до 10 импульсных движений
Мята	30 гр	от 5 до 10 импульсных движений
Курага	100 гр	5 секунд
Миндаль / Грецкий орех	150 гр	30 секунд
Кусочки сырого мяса	от 150 до 200 гр	от 15 до 20 секунд
Легкое тесто	0,6 л	30 секунд
Фруктовое пюре	500 гр	15 секунд
Суп вареный	0,6 л	30 секунд
Детское питание (См. рецепт)	200 гр вареных овощей	20 секунд

Рекомендации для получения измельченного продукта хорошего качества:
Измельчайте при помощи импульсного режима. Если продукты прилипают к стенкам чаши (мясо, лук и т.д.), снимите продукты со стенок с помощью лопатки, снова распределите их в чаше и сделайте 2-3 дополнительных импульсных движения.
Градуировка на стенках чаши измельчителя сделана исходя из объема, рассчитанного с учетом ножа, установленного на место, и имеет справочный характер.

Несколько рецептов:

ЦАЦИКИ
1 огурец, 2 зубчика чеснока, свежая мята, 100 мл оливкового масла, 1 йогурт без добавок, соль, перец.

Удалите семечки из огурца и нарежьте его кубиками в чашу измельчителя. Измельчите, используя импульсный режим работы прибора. Посолите кусочки и дайте стечь соку, оставив огурец в посуде на 15 минут. Измельчите чеснок и мяту, используя импульсный режим работы. Добавьте в чашу йогурт и оливковое масло. Смешайте все ингредиенты до получения густой однородной смеси. Приправьте солью и перцем. Снимите нож, и добавьте кусочки огурца к полученной смеси. Поставьте блюдо в холодильник, подавайте сильно охлажденным.

ЙАПРАК ДОЛМА (Фаршированные виноградные листья) на 8 порций
250 гр риса, 400 гр виноградных листьев (свежих или консервированных), 100 мл оливкового масла, 1 луковица, ½ сладкого зеленого перца, 1 помидор, 1 зубчик чеснока, соль, перец, 100 мл лимонного сока, листья мяты.

Подготовка виноградных листьев: В течение 5 минут в воде с добавлением небольшого количества лимона варите виноградные листья, предварительно удалив их черенки. Выньте листья и, отделяя листья друг от друга, дайте стечь воде.
Начинка: последовательно измельчите ингредиенты: помидоры, сладкий зеленый перец, репчатый лук и чеснок. Разогрейте оливковое масло в кастрюле и обжарьте измельченные овощи. Приправьте солью и перцем. Добавьте листья мяты и лимонный сок. Обжарьте все ингредиенты вместе и добавьте хорошо промытый рис. Хорошо перемешивайте для получения однородного фарша. Добавьте 2 стакана кипящей воды и готовьте фарш в течение 15 минут. После этого дайте фаршу остыть.
Положите одну столовую ложку начинки в центр виноградного листа. Загните две противоположные стороны виноградного листа на фарш и потом заверните рулетом оставшуюся часть листа. Выложите листья с начинкой в кастрюлю. Заполните кастрюлю водой так, чтобы Долма была полностью покрыта жидкостью. Готовьте на умеренном огне в течение 20 минут. Предпочтительнее подавать Долму в холодном виде.

ХУМУС БИ ТАХИНИ (пюре из нута с кунжутом)
100 гр сухого нута, 1 маленькая чайная ложка соли, 50 мл кунжутной пасты тахини, 50 мл лимонного сока, 50 мл жидкости, образовавшейся при варке, 1 зубчик чеснока, немного оливкового масла, свежая петрушка, паприка.

Замочите нут на 12 часов. Промойте горох, затем выложите в глубокую кастрюлю и залейте водой. Доведите до кипения и варите на медленном огне в течение 1 часа 30 минут. Дайте воде стечь и сохраните небольшое количество жидкости, образовавшейся при варке гороха. Очистите нут от оболочки. Измельчите нут вместе с другими ингредиентами до получения густого крема. Измельчите петрушку, которую вы будете использовать для украшения блюда.

Вариант: Хумус со сладким красным перцем
100 сухого нута, 1 зубчик чеснока, ½ вареного сладкого перца, ½ чайной ложки паприки, немного оливкового масла, соль, перец.

Очистите зубчик чеснока и нарежьте сладкий перец кубиками. Положите чеснок, кусочки сладкого перца и нут в чашу измельчителя вместе с паприкой и оливковым маслом. Измельчите все ингредиенты до получения однородной смеси. Приправьте солью и перцем. Снимите нож и дайте блюду остыть в холодильнике.

СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА
500 гр свеклы, 50 гр сливочного масла, 30 гр сахара, ½ лимона.

Вымойте свеклу, отварите ее в течение 30 минут в кипящей воде. Очистите вареную свеклу от кожуры и измельчайте в течение 15 секунд до получения пюре. Добавьте сахар, сливочное масло и лимонный сок. Снова перемешайте в течение 30 секунд. Подогрейте приготовленные продукты в чаше на водяной бане в течение 10 минут. Охладите свекольную икру в холодильнике.

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (для детей от 6 месяцев):
1 кабачок, 1 баклажан, 1 помидор, ½ луковицы, 1 щепотка соли, 1 чайная ложка оливкового масла.

Вымойте овощи и нарежьте их кубиками. Варите овощи в течение 30 минут в кипящей воде, добавив щепотку соли. Смешивайте все сваренные овощи в измельчителе с добавлением оливкового масла в течение 20-30 секунд.

4. Очистка прибора

- **Перед чисткой блока двигателя обязательно отключайте прибор от сети.**
- **Запрещается погружать блок двигателя в воду или мыть его под краном.** Очистите корпус прибора мягкой тканью. Затем тщательно высушите.
- **Соблюдайте меры предосторожности при обращении с ножом, так как его режущая часть сильно заточена.**
- **Не оставляйте нож в кухонной мойке для отмачивания вместе с прочей посудой.**
- Для облегчения очистки чаши измельчителя после использования прибора, налейте в чашу 1 стакан воды и несколько капель жидкости для мытья посуды и включите прибор с установленным ножом на 5-10 секунд, затем сполосните под краном.
- В случае появления на пластмассовых деталях цветных пятен от продуктов (например, от моркови), перед обычной чисткой протрите их тканью, смоченной растительным маслом.
- Чашу и крышку можно мыть в верхней корзине посудомоечной машины с использованием программы «ЭКО» или «СЛАБО ЗАГРЯЗНЕННЫЙ».
- Отделение для хранения шнура питания: вложите шнур питания в паз, предназначенный для этой цели. (CORD-STOP)

5. Вторичное использование

Участвуйте в охране окружающей среды!

Ваш прибор содержит многочисленные комплектующие, изготовленные из ценных или могущих быть использованными повторно материалов.
По окончании срока службы прибора сдайте его в пункт приема для его последующей обработки.

1. Опис приладу

A Блок двигуна
B Герметична кришка
C Ніж
D Скляна чаша

Не забудьте зняти захисний чохол з лез ножа перед використанням приладу.

2. Правила безпечного використання

- Будь ласка, уважно прочитайте інструкцію з експлуатації перед тим, як вперше користуватися приладом: неправильне використання звільняє виробника від будь-якої відповідальності.
- Цей прилад не призначений для використання особами (у тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, розумовими або сенсорними здібностями, а також особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, без нагляду відповідальної за їх безпеку особи, або якщо їм не було попередньо надано інструкції щодо користування приладом. Стежте за тим, щоб діти не гралися з приладом.
- Цей прилад відповідає технічним правилам та чинним нормам.
- Прилад створено виключно для роботи від мережі змінного струму. Перед першим використанням радимо вам перевірити, що напруга вашій електромережі відповідає напрузі, зазначеній на інформаційній табличці приладу.
- Не залишайте прилад та не користуйтеся ним на гарячій плитці або поблизу від джерела вогню (газової плити).
- Користуючись приладом, встановлюйте його виключно на стійку робочу поверхню, стежте, щоб на нього не попадали бризки води. Не перевертайте прилад.
- Перед тим як зняти герметичне ущільнення, зачекайте повного зупинення руху ножа.
- Ніколи не залишайте працюючий прилад без нагляду.
- Відключайте прилад від електромережі:
  - перед збиранням або розбиранням,
  - у разі виникнення порушень під час роботи,
  - перед операціями по чищенню або догляду,
  - по закінченні експлуатації.
- Не тягніть за шнур живлення, щоб відключити прилад від електромережі.
- Користуючись електричним подовжувачем, переконайтеся в його нормальному робочому стані.
- Не користуйтеся електропобутовим приладом у разі:
  * його падіння на підлогу,
  * пошкодження ножа або його неповної комплектації.
- Якщо пошкоджено шнур живлення, щоб уникнути будь-якої небезпеки, його заміну необхідно здійснити у виробника, в його центрі післяпродажного обслуговування або в особи аналогічної кваліфікації.
- Цей прилад призначений виключно для застосування в домашніх, а не у професійних умовах. Ні наше гарантійне обслуговування, ні наша відповідальність не поширюються на випадки його професійного використання.

3. Користування приладом

Перед першим використанням, помийте чашу (D) та герметичну кришку (B) в мильній воді. Сполосніть, а потім висушіть їх.

1 – Установіть на місце ніж **(C)** (мал. 1).
2 – Наповніть чашу інгредієнтами (мал. 2).
3 – Покладіть кришку **(B)** (мал. 2).
4 – Установіть блок двигуна **(A)** та натисніть на нього для приведення приладу в дію (мал. 3).

Увага: леза ножа дуже гострі, будьте обережні під час користування та чищення вашого приладу.
Не включайте прибор вхолостую.

Не давайте приладу працювати в порожньому стані.

Зауваження: Чаша придатна для використання в мікрохвильовій печі за умови, якщо не додається ніяких жирів, а також якщо інгредієнти повністю покривають металеву вісь чаші.

Інгредієнти	Максимальна кількість	Час
Порізана цибуля	300 г	5 імпульсів
Часник	200 г	5 імпульсів
Цибуля-шалот	300 г	10 імпульсів
Петрушка	30 г	5-10 імпульсів
М'ята	30 г	5-10 імпульсів
Курага	100 г	5 секунд
Мигдаль / Горіхи	150 г	30 секунд
Сире м'ясо, порізане шматочками	150-200 г	15-20 секунд
Легке тісто	0,6 л	30 секунд
Фруктове пюре	500 г	15 секунд
Зварений суп	0,6 л	30 секунд
Дитяче харчування (Дивіться рецепт)	200 г зварених овочів	20 секунд

Поради щодо приготування високоякісного фаршу:
Застосовуйте імпульсний режим. У разі налипання шматків продуктів (м'ясо, цибуля тощо) на стінки чаші, зберіть їх за допомогою лопатки, покладіть знов до чаші та здійсніть 2-3 додаткових імпульси.

Градуювання на чаші відповідають об'єму, розрахованому із встановленим на місце ножем для подрібнення, вони наведені тільки для наочності.

Декілька рецептів

ЦАЦІКІ
1 огірок, 2 зубчики часнику, свіжа м'ята, 100 мл оливкової олії, 1 натуральний йогурт, сіль і запашний перець.

Очистіть огірок від насіння, поріжте його та покладіть до чаші. Подрібніть в імпульсному режимі. Посоліть шматочки та залиште їх у посуді протягом 15 хвилин, щоб випустили воду. Подрібніть в імпульсному режимі часник і м'яту. Додайте до чаші йогурт і оливкову олію. Змішайте всі інгредієнти міксером до отримання густої суміші. Посоліть і поперчіть. Вийміть ніж і додайте до приготованої маси порізаний шматочками огірок. Поставте у холодильник, подавайте страву добре охолодженою.

ЯПРАК ДОЛМА (Фаршироване листя винограду) на 8 осіб
250 г рису, 400 г виноградного листя (свіжого або консервованого), 100 мл оливкової олії, 1 цибулина, ½ зеленого перцю, 1 помідор, 1 зубчик часнику, сіль і запашний перець, 100 мл лимонного соку, листя м'яти.

Приготування виноградного листя: вкиньте листя винограду з видаленими плодоніжками до каструлі з окропом, додавши трохи лимону, і варіть 5 хвилин. Вийміть з окропу, відокремте листки.
Начинка: подрібніть інгредієнти по черзі: помідори, зелений перець, цибулю та часник. Розігрійте у каструлі олію і підсмажте подрібнені овочі до золотистого кольору. Посоліть і поперчіть. Додайте листя м'яти та лимонний сік. Трохи підсмажте суміш і додайте добре промитий рис. Енергійно вимішайте до утворення однорідного фаршу. Додайте 2 склянки окропу і варіть фарш протягом 15 хвилин. Зачекайте охолодження фаршу.
Покладіть одну столову ложку начинки в центрі виноградного листка. Загорніть з боків, щоб покрити начинку, і скрутіть у рулетик. Складіть фаршироване листя у каструлю, наповніть її водою, щоб долма була покрита повністю. Варіть на помірному вогні протягом 20 хвилин. Подавати долму краще холодною.

ХУМУС БІ ТАХІНІ (пюре з турецького гороху та кунжутної пасти)
100 г нуту (турецького гороху), 1 мала чайна ложка солі, 50 мл тахіні (кунжутної пасти), 50 мл лимонного соку, 50 мл води, що утворилася під час варіння, 1 зубчик часнику, трохи оливкової олії, зелень свіжої петрушки, паприка.

Залийте нут водою та залиште протягом 12 годин, потім промийте, покладіть у чавунну каструлю, додайте воду, щоб вона покривала нут. Доведіть до кипіння і варіть на маленькому вогні протягом півтори години. Злийте воду, що утворилася під час варіння, залишивши невелику кількість. Зніміть з нуту шкірку. Змішайте в міксері нут з іншими інгредієнтами до утворення густого крему. Прикрасьте нарізаною зеленю петрушки.

Інший рецепт: Хумус з червоним солодким перцем
100 г нуту, 1 зубчик часнику, ½ вареного перцю, ½ чайна ложка паприки, трохи оливкової олії, сіль і запашний перець.

Очистіть зубчик часнику та поріжте маленькими шматочками солодкий перець. Покладіть часник, шматочки перцю та нут у чашу міксера, додавши паприку та оливкову олію. Змішайте до утворення пасти. Посоліть і поперчіть. Вийміть ніж і поставте хумус у холодильник, щоб охолонув.

БУРЯКОВА ІКРА (російський рецепт)
500 г червоних буряків, 50 г вершкового масла, 30 г цукру, ½ лимону.

Помийте буряки, вкиньте їх в окроп і варіть протягом 30 хвилин. Очистіть зварені буряки від шкірки та подрібніть 15 секунд у міксері до отримання пюре. Додайте цукор, масло та лимонний сік. Змішайте міксером протягом 30 секунд. Розігрійте приготовану масу на водяній бані протягом 10 хвилин. Поставте бурякову ікру в холодильник, щоб охолонула.

ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ (від 6 місяців)
1 кабачок, 1 баклажан, 1 помідор, ½ цибулини, 1 пучка солі, 1 чайна ложка оливкової олії.

Помийте овочі та поріжте їх маленькими шматками. Варіть в окропі протягом 30 хвилин, додавши пучку солі. Змішайте всі зварені овочі з оливковою олією за допомогою міксера протягом 20-30 секунд.

4. Чищення приладу

- **Завжди відключайте прилад від електромережі перед тим, як чистити блок двигуна.**
- **Не занурюйте блок двигуна у воду, не мийте його під краном.** Протріть блок двигуна вологою тканиною та старанно висушіть.
- **Будьте обережні з ножем, його леза дуже гострі.**
- **Не замочуйте ніж разом із іншим посудом у мийці.**
- Для полегшення чищення чаші після використання, налийте в чашу 1 склянку води, додавши кілька крапель миючого засобу для посуду, та увімкніть прилад із встановленим ножем протягом 5-10 секунд, потім промийте під краном.
- Якщо пластикові деталі приладу пофарбувалися внаслідок контакту з такими продуктами як морква, протріть їх спочатку тканиною, змоченою в рослинній олії, а потім почистіть звичайним чином.
- Чашу та кришку можна мити в посудомийній машині у верхній корзині, використовуючи економічну програму або програму для мало забрудненого посуду.
- Зберігання шнура: зафіксуйте шнур живлення за допомогою передбаченої для цього клямки. (CORD STOP)

5. Утилізація

Приймайте участь в охороні навколишнього середовища!

Ваш прилад містить численні комплектні, вироблені з цінних або придатних для перероблення з метою їх подальшого використання матеріалів.

Здайте його в пункт приймання для здійснення подальшої переробки.

1. Beschreibung des Gerätes

A Motorblock
B Deckel
C Messer
D Glasschüssel

Nicht vergessen, vor jeder Benutzung den Schutz der Messerklingen zu entfernen.

2. SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam vor der ersten Benutzung des Gerätes: eine der Bedienungsanleitung nicht entsprechende Benutzung entbindet den Hersteller von jeder Verantwortung.
- Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen, von Personen (auch Kindern) benutzt zu werden, deren physische, sensorische oder mentale Fähigkeiten gemindert sind, oder von Personen ohne Erfahrung oder Kenntnisse, außer wenn sie, durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person, eine Beaufsichtigung oder vorherige Anweisungen für die Benutzung des Gerätes erhalten konnten. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät entspricht den geltenden technischen Vorschriften und Normen.
- Es funktioniert nur mit Wechselstrom. Überprüfen Sie, ob die Spannung des Netzes mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Stellen und gebrauchen Sie dieses Gerät nicht auf einer heißen Platte oder in der Nähe einer Flamme (Gasherd).
- Benutzen Sie dieses Gerät nur auf einer stabilen, vor Wasser geschützten Arbeitsplatte. Drehen Sie das Gerät nicht um.
- Niemals den Deckel vor dem vollständigen Halt des Messers abnehmen.
- Das Gerät niemals ohne Aufsicht lassen, während es am Stomnetz angeschlossen ist.

Lassen Sie das Kabel nicht runterhängen und ziehen oder legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen.

- Der Stecker des Gerätes muss gezogen werden:
  - vor Zusammenbau oder Abbau,
  - bei einer Anomalie während dem Betrieb,
  - vor jeder Reinigung oder Wartung,
  - nach Gebrauch.
- Niemals am Kabel ziehen, um den Stecker aus der Steckdose herauszuziehen.
- Benutzen Sie Verlängerungskabel nur, wenn Sie in einwandfreiem Zustand sind.
- Ein Elektrogerät darf nicht benutzt werden:
  - wenn es heruntergefallen ist,
  - wenn das Messer beschädigt oder unvollständig ist.
- Sollte das Stromversorgungskabel beschädigt sein, muss es entweder vom Hersteller, durch seinen Kundendienst oder einer Person mit entsprechender Qualifikation ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Produkt wurde für den Hausgebrauch konzipiert, es darf in keinem Fall gewerblich genutzt werden, für diesen Fall übernehmen wir weder Garantie noch Verantwortung

3. Benutzung

Vor der ersten Benutzung , waschen Sie die Schüssel **(D)** und den Deckel **(B)** mit Seifenwasser. Spülen Sie mit klarem Wasser ab und trocknen Sie die Teile.
1 – Einbau des Messers **(C)** (fig. 1).
2 – Geben Sie die Zutaten in die Schüssel (fig. 2).
3 – Setzen Sie den Dichtungsdeckel **(B)** auf (fig. 2).
4 – Platzieren Sie den Motorblock **(A)**, drücken Sie darauf, um einzuschalten (fig. 3).

Lassen Sie das Gerät nicht leer laufen.
Achtung : die Klingen sind sehr scharf, beim Gebrauch und beim Reinigen Ihres Gerätes gehen Sie sehr vorsichtig mit dem Messer um.

Hinweis : Die Schüssel kann im Mikrowellenherd benutzt werden, unter der Bedingung, dass kein Fett hinzugefügt wird und die Metallachse der Schüssel von den Zutaten bedeckt ist.

Zutaten	Höchstmenge	Zeit
Geschnittene Zwiebeln	300 g	5 Impulse
Knoblauch	200 g	5 Impulse
Schalotten	300 g	10 Impulse
Petersilie	30 g	5 bis 10 Impulse
Minze	30 g	5 bis 10 Impulse
Getrocknete Aprikosen	100g	5 Sekunden
Mandeln / Nüsse	150 g	30 Sekunden
Rohes Fleisch in Würfeln	150 bis 200 g	15 bis 20 Sekunden
Leichter Teig	0,6 l	30 Sekunden
Früchtekompott	500 g	15 Sekunden
Gekochte Suppe	0,6 l	30 Sekunden
Zubereitung für Babys (siehe Rezept)	200 g gekochtes Gemüse	20 Sekunden

Hinweis :
Um eine gute Qualität des Gehackten zu erreichen, arbeiten Sie mit Impulsen.. Sollten noch Nahrungsreste an der Seitenwand der Schüssel kleben bleiben (Fleisch, Zwiebeln….) lösen Sie diese Stücke mit Hilfe eines Spatels, verteilen Sie sie in der Schüssel und geben Sie 2 bis 3 zusätzliche Impulse.
Die Maßeinteilungen der Schüssel berücksichtigen ein Volumen mit eingebautem Messer, sie sind nur Anhaltspunkte und unverbindlich.

Rezepte

CACIK

1 Salatgurke, 2 Knoblauchzehen, frischer Pfefferminz, 10 cl Olivenöl, 1 Naturjoghurt, Salz und Pfeffer.

Entkernen Sie die Gurke und schneiden Sie sie in die Schüssel in Würfel. Zerkleinern Sie sie in Impulsen. Salzen Sie die Gurkenstücke und lassen Sie sie 15 Minuten in einer anderen Schüssel entwässern. Hacken Sie den Knoblauch und die Minze in Impulsen. Geben Sie den Joghurt und das Olivenöl in die Schüssel. Mixen Sie alles, um eine cremige Mischung zu erreichen. Salzen und pfeffern Sie sie. Nehmen Sie das Messer ab und fügen Sie die Gurkenstücke zur Mischung hinzu. Stellen Sie die Mischung in den Kühlschrank und servieren Sie gut gekühlt.

YAPRAK DOLMA(gefüllte Rebenblätter) für 8 Personen

250 g Reis, 400 g Rebenblätter (frisch oder als Konserve), 10 cl Olivenöl, 1 Zwiebel, ½ grüner Paprika,
1 Tomate, 1 Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer, 10 cl Zitronensaft, Pfefferminzblätter.

Vorbereitung der Rebenblätter : Kochen Sie die entstielten Rebenblätter 5 Minuten in einem Topf mit Wasser und etwas Zitrone. Nehmen Sie sie aus dem Topf und lassen Sie sie abtropfen indem Sie die Blätter trennen.
Füllung : zerhacken Sie die Zutaten nacheinander : die Tomaten, den grünen Paprika, die Zwiebel und den Knoblauch. Erhitzen Sie das Öl in einem Topf und bräunen Sie das gehackte Gemüse darin. Salzen und pfeffern Sie. Geben Sie die Pfefferminzblätter und den Zitronensaft hinzu. Dünsten Sie alles an und geben Sie den sorgfältig gewaschenen Reis dazu.. Rühren Sie energisch um, um eine einheitliche Füllung zu erreichen. Geben Sie 2 Gläser kochendes Wasser hinzu und lassen Sie diese 15 Minuten lang kochen. Lassen Sie Füllung danach abkühlen.
Geben Sie einen Esslöffel der Füllung in die Mitte eines Rebenblatts. Schlagen Sie die Seiten auf die Füllung um und rollen Sie das Rebenblatt um sich selbst. Legen Sie die gefüllten Rebenblätter in den Topf. Füllen Sie den Topf mit Wasser um die Dolmas ganz zu bedecken. Lassen Sie bei gemäßigter Flamme ungefähr 20 Min lang kochen.
Servieren Sie die Dolmas am besten kalt.

HUMMUS BI TAHINI (Kichererbsenpüree mit Sesam)

100 g getrocknete Kichererbsen, 1 Teelöffel Salz, 5 cl Tahini (Sesampaste), 5 cl Zitronensaft, 5 cl Brühe, 1 Knoblauchzehe, 1 Schuss Olivenöl, frische Petersilie, Paprika.

Lassen Sie die Kichererbsen 12 Stunden lang im Wasser ziehen. Spülen Sie sie ab, geben Sie sie in einen Topf und bedecken Sie sie mit Wasser.
Bringen Sie das Wasser zum Sieden und kochen Sie die Kichererbsen eineinhalb Stunden bei kleiner Flamme. Lassen Sie sie abtropfen und behalten Sie etwas von der Kochflüssigkeit. Ziehen Sie die Haut der Kichererbsen ab. Mixen Sie die Kicherebsen und die anderen Zutaten bis Sie eine sahnige Creme erhalten. Zerhacken Sie die Petersilie, die zur Dekoration benutzt wird.

Variante : Hummus mit rotem Paprika
100 g getrocknete Kichererbsen, 1 Knoblauchzehe, ½ gekochter roter Paprika, ½ Teelöffel Paprika, 1 Schuss Olivenöl, Salz und Pfeffer.
Schälen Sie die Knoblauchzehe und schneiden Sie den Paprika in Würfel. Geben Sie den Knoblauch, die Paprikawürfel und die Kichererbsen in die Schüssel des Mixers mit dem Paprika und dem Olivenöl. Mixen Sie alles um einen Brei zu erhalten. Salzen und pfeffern Sie. Nehmen Sie das Messer heraus und lassen Sie den Hummus im Kühlschrank abkühlen.

Rote Rüben Kaviar (Russisches Rezept)

500 g rote Rüben, 50 g Butter, 30 g Zucker, ½ Zitrone.
Waschen Sie die roten Rüben und kochen Sie sie 30 Minuten in siedendheißem Wasser. Schälen Sie die gekochten roten Rüben und mixen Sie sie 15 Sekunden, um ein Püree zu erhalten. Geben Sie den Zucker, die Butter und den Zitronensaft zur Zubereitung hinzu. Mixen Sie noch einmal 30 Sekunden lang. Erhitzen Sie die Zubereitung in der Schüssel 10 Minuten in einem Wasserbad. Lassen Sie den Rote-Rüben-Kaviar im Kühlschrank abkühlen.

Zubereitung für Babys (ab 6 Monaten)

1 Zucchini, 1 Aubergine, 1 Tomate, ½ Zwiebel, 1 Prise Salz, 1 Teelöffel Olivenöl.

Waschen Sie das Gemüse und schneiden Sie es in Würfel. Kochen Sie es 30 Minuten lang in siedendheißem Wasser, mit einer Prise Salz. Mixen Sie das gekochte Gemüse mit dem Olivenöl 20 bis 30 Sekunden.

4. Reinigung des Gerätes

- **Ziehen Sie immer den Stecker des Gerätes, bevor Sie den Motorblock reinigen.**
- **Den Motorblock nicht in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.** Den Motorblock mit einem feuchten Tuch reinigen. Sorgfältig abtrocknen.
- **Gehen Sie sehr vorsichtig mit dem Messer um. Die Klingen sind sehr scharf.**
- **Lassen Sie das Messer nicht mit dem Geschirr im Spülbecken einweichen.**
- Um die Reinigung der Schüssel nach Benutzung zu vereinfachen, geben Sie 1 Glas Wasser und ein paar Tropfen Spülmittel in die Schüssel und lassen Sie das Gerät 5 bis 10 Sekunden mit dem Messer laufen, dann spülen Sie sie gut unter dem Wasserhahn ab.
- Im Falle einer Verfärbung der Plastikteile durch Lebensmittel wie z.B. Karotten, reiben Sie die Teile mit einem mit Speiseöl getränkten Tuch ab, dann reinigen Sie wie gewöhnlich.
- Die Schüssel und der Deckel können in den Geschirrspüler in den oberen Korb gegeben werden, mit dem Programm «ECO» oder «WEINIG VERSCHMUTZT».
- Aufräumen des Kabels: führen Sie das Kabel in die für diesen Zweck vorgesehene Einkerbung. (CORD STOP)

5. Entsorgung

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

1. Seadme kirjeldus

A Mootoriplokk
B Kaas
C Nuga
D Klaaskauss

Enne kasutamist eemaldage teradelt ilmtingimata nende kaitsekate.

2. Turvanõuded

- Lugege enne seadme esmakordset kasutamist kasutusjuhend hoolega läbi: seadme kasutamine viisil, mis pole juhendiga kooskõlas, vabastab valmistaja igasugusest vastutusest.
- Seadet ei tohi kasutada isikud (s.h. lapsed), kelle füüsilised ja vaimsed võimed ning meeled on piiratud või isikud, kes seda ei oska või ei tea, kuidas seade toimib, välja arvatud juhul, kui nende turvalisuse eest vastutav isik kas nende järele valvab või on neile eelnevalt seadme tööpõhimõtteid ja kasutamist selgitanud. Valvake selle järele, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Seade vastab kehtivatele tehnilistele nõuetele ja seadusaktidele
- Seade on ette nähtud töötamiseks vahelduvvooluvõrgus. Enne esmakordset kasutamist kontrollige ilmtingimata, et võrgupinge vastaks seadme infoplaadil äratoodule.
- Keelatud on seadme panek pliidiplaadile ning selle kasutamine elektripliidil või lahtise tule (gaasipliidi) läheduses.
- Pange seade ainult kindlale alusele kohta, kus see ei saa märjaks saada. Ärge keerake seda kummuli.
- Ärge võtke kaant kunagi enne noa täieliku peatumist kausi pealt ära.
- Ärge jätke töötavat seadet kunagi järelvalveta.
- Seade peab olema vooluvõrgust välja võetud:
  - enne kokkupanekut ja lahtivõtmist,
  - kui see ei funktsioneeri nii, nagu ette nähtud,
  - enne iga puhastamis- või hooldusкorda,
  - pärast kasutamist.
- Seadme vooluvõrgust lahtiühendamiseks ärge hoidke mitte juhtmest, vaid pistikust.
- Kasutage ainult laitmatult korras pikendusjuhtmeid.
- Kodumajapidamisseadet ei tohi kasutada juhul, kui :
  * kui see on maha kukkunud,
  * kui nuga on viga saanud või mõned selle osad on puudu.
- Kui toitejuhe on katki, tuleb ohuolukordade ärahoidmiseks lasta see tootjal, tema müügijärgsel teenindusel või sarnast kvalifikatsiooni omaval isikul välja vahetada.
- Toode on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks ning seda ei tohi tarvitada töövahendina – vastasel juhul ei ole garanteeri me selle töökindlust ega võta enesele ka mingit vastutust võimalike tagajärgede eest.

3. Kasutamine

Enne seadme esmakordset kasutamist peske kauss **(D)** ja kaas **(B)** vee ja pesuvahendiga puhtaks. Loputage ja kuivatage.
1 - Noa **(C)** kohalepanek (joonis 1).
2 - Valage ained kaussi (joonis 2).
3 - Pange paika kaas **(B)** (joonis 2).
4 - Pange paika mootoriplokk **(A)**; seadme käivitamiseks vajutage sellele (joonis 3).

Pane tähele : nuga on väga terav – käsitsege seda seadme kasutamisel ja puhastamisel äärmiselt ettevaatlikult.

Ärge laske seadmel tühjalt töötada.

NB: Kausi võib panna mikrolaineahju, tingimusel, et ei kasutata rasvaineid ja et kausi metallvõll oleks üleni koostisainetega kaetud.

Ained	Maksimumkogus	Aeg
Hakitud sibulad	300 g	5 vajutust
Küüslauk	200 g	5 vajutust
Šalottsibulad	300 g	10 vajutust
Petersell	30 g	5 kuni 10 vajutust
Piparmünt	30 g	5 kuni 10 vajutust
Kuivatatud aprikoosid	100 g	5 sekundit
Mandlid / Pähklid	150 g	30 sekundit
Tükeldatud toores liha	150 kuni 200 g	15 kuni 20 sekundit
Vedel tainas	0,6 l	30 sekundit
Puuviljakompott	500 g	15 sekundit
Supp	0,6 l	30 sekundit
Imikutoit (Vt. retsept)	200 g keedetud köögivilja	20 sekundit

Korraliku hakkliha saamiseks:
Töödelge liha järjest seadmele vajutades. Juhul kui toiduainete tükid (liha, sibul jne.) kausi seinte külge kleepuvad, lükake need pannilabidaga lahti, jaotage ühtlaselt kaussi ja töödelge segu veel 2-3 vajutusega. Kausil olev mõõduskaala on antud paikapandud noa jaoks; skaala sobib orientiiriks, aga mitte täpseks mõõtmiseks

Mõned retseptid

TZATZIKI
1 kurk, 2 küüs küüslauku, värsket piparmünti, 100 ml oliiviõli, 1 maitsestamata jogurt, sool, pipar.

Eemaldage kurgi seemned ja lõigake see kausis tükkideks. Hakkige järjest seadmele vajutades. Pange kurgitükid teise anumasse, raputage neile soola ja laske sellel umbes 15 minutit imenduda. Hakkige küüslauk ja piparmünt seadmele vajutades peeneks. Lisage kaussi jogurt ja oliiviõli. Mikserdage segu, kuni see muutub ühtlaseks. Lisage soola ja pipart. Võtke nuga ära ja lisage segule kurgitükid. Serveerige külmkapis jahutatult.

YAPRAK DOLMA (Viinamarjaleherullid) 8 inimesele
250 g riisi, 400 g viinamarjalehti (värskeid või konserveeritud), 100 ml oliiviõli, 1 sibul , 1/2½ rohelist paprikat, 1 tomat, 1 küüs küüslauku, soola, pipart, 100 ml sidrunimahla, piparmündilehti.

Viinamarjalehtede ettevalmistamine: Eemaldage lehevarred ja keetke neid 5 minutit vees, millele on lisatud veidi sidrunimahla. Tõstke veest välja ja pange ükshaaval nõrguma.
Täidis: hakkige üksteise järel koostisained: tomatid, paprika, sibul ja küüslauk. Kuumutage kastrulis veidi õli ja pruunistage selles hakitud köögiviljad. Lisage soola ja pipart Lisage piparmündilehed ja sidrunimahl. Kuumutage uuesti ning lisage hoolikalt pestud riis. Segage pidevalt, et täidis jääks ühtlane. Lisage 2 klaasi keeva vett ja laske täisidel 15 minutit küpseda. Seejärel pange täidis jahtuma.
Pange viinamarjalehe keskele supilusikatäis täisid. Keerake lehe servad täidise peale ja rullige leht siis kokku. Pange rullid potti. Valage sinna nii palju vett, et dolmas oleksid täielikult kaetud. Küpsetage madalal kuumusel 20 minutit. Soovitame serveerida külmalt.

HUMMUS BI TAHINI (kikerhernepüree seesamiseemnetega)
100 g kuivatatud kikerherneid, 1 triiki teelusikatäis soola, 50 ml tahini (seesamiseemnepastat), 50 ml sidrunimahla, 50 ml lihamahla, 1 küüs küüslauku, veidi oliiviõli, värsket peterselli, paprikapulbrit.

Pange kikerherned 12 tunniks likku. Loputage, pange potti ja valage peale vesi. Kuumutage keemiseni ja keetke madalal kuumusel poolteist tundi. Nõrutage kikerherned ja jätke veidi keeduvett alles.

Eemaldage kikerherneste kest. Mikserdage herned ja muud koostisosad ühtlaseks pastaks. Hakkige petersell ja raputage kaunistuseks toidule peale.

Soovi korral: Punase paprika hummus
100 g kuivatatud kikerherneid, 1 küüs küüslauku, 1/2 küpsetatud paprikat, 1/2½ teelusikatäit paprikapulbrit, veidi oliiviõli, soola, pipart.

Koorige küüslauk ja lõigake paprika tükkideks. Pange küüslauk, paprikatükid ja kikerherned mikserikaussi ning lisage paprikapulber ja oliiviõli. Mikserdage, kuni segu on kreemjas. Lisage soola ja pipart Võtke nuga seadme küljest ära ja pange segu külmkappi jahtuma.

PEEDIIKRA (Vene köök)
500 g peeti, 50 g võid, 30 g suhkrut, 1/2 sidrunit.

Peske peedid puhtaks ja keetke neid 30 minutit vees. Koorige peedid ja mikserdage neid 15 sekundit, kuni tulemuseks on püree. Lisage püreele suhkur, või ja sidrunimahl. Mikserdage uuesti 30 sekundit. Kuumutage segu veevannis 10 minutit. Pange peedikaaviar külmkappi jahtuma.

IMIKUTOIT (alates 6. elukuust)
1 suvikõrvits, 1 baklažaan, 1 tomat, 1/2 sibulat, 1 näpuotsatäis soola, 1 teelusikatäis oliiviõli.

Peske köögiviljad ja lõigake need tükkideks. Keetke neid 30 minutit vees, millele on lisatud näpuotsatäis soola. Mikserdage keedetud köögivilja oliiviõliga 20 kuni 30 sekundit.

4. Seadme puhastamine

- **Võtke seade enne mootoriploki puhastamist alati vooluvõrgust välja.**
- **Ärge kastke mootoriplokki vette ega pange voolava vee alla.** Puhastage mootoriplokki niiske lapiga. Kuivatage see hoolikalt ära.
- **Käsitsege nuga ettevaatlikult, kuna see on väga terav.**
- **Ärge jätke nuga nõudepesuvette likku.**
- Et kausi puhastamist pärast selle kasutamist hõlbustada, valage sellesse klaasitäis vett ja pisut nõudepesuvahendit ning laske seadmel nuga ära võtmata 5 kuni 10 sekundit töötada, seejärel loputage voolava vee all puhtaks.
- Kui plastmassosad on peale värviliste toiduainete (näiteks porgandite) töötlemist määrdunud, hõõruge neid lapiga, millele on kallatud pisut toiduõli ning puhastage siis harilikul moel.
- Kaussi ja kaant võib pesta nõudepesumasinas ülemises korvis, kasutades „ECO“ või « PEU SALE » („KIIRPESU“).
- Toitejuhtme ärapanek: vajutage toitejuhe selleks ettenähtud naga külge. (CORD STOP)

5. Taaskasutus

Aitame hoida looduskeskkonda!

Teie seadme juures on kasutatud väga mitmeid ümbertöötlemist või kogumist võimaldavaid materjale.

Seadme utiliseerimise tagamiseks viige see spetsiaalsesse kogumispunkti.

1. Beschrijving van het apparaat

A Motorblok
B Afsluitdeksel
C Mes
D Glazen kom

Vergeet niet om vóór ieder gebruik de beschermkap van de mesbladen te halen.

2. Veiligheidsinstructies

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt: indien het apparaat niet overeenkomstig de handleiding gebruikt wordt, kan de fabrikant geen enkele aansprakelijkheid aanvaarden.
- Dit apparaat is niet bestemd voor een gebruik door personen (inclusief kinderen) waarvan de lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens verminderd zijn of door personen zonder enige ervaring of kennis, tenzij zij via een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon, onder toezicht staan of van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van het apparaat. Kinderen dienen onder toezicht te staan om te voorkomen dat zij met het apparaat spelen.
- Dit apparaat voldoet aan de geldende technische voorschriften en normen.
- Het is ontworpen om uitsluitend met wisselstroom te functioneren. Wij verzoeken u om, voordat u het apparaat gaat gebruiken, te controleren of de netspanning overeenkomt met de netspanning die op het typeplaatje van het apparaat aangegeven staat.
- Plaats of gebruik dit apparaat niet op een warme plaat of in de buurt van open vuur (gasfornuis).
- Gebruik het apparaat uitsluitend op een stevige ondergrond, ver van opspattend water. Keer het niet om.
- Nooit het afdichtdeksel verwijderen voordat het mes volledig tot stilstand is gekomen.
- Nooit het apparaat tijdens het gebruik ervan zonder toezicht laten.
- De stekker moet uit het stopcontact gehaald worden:
  - vóór montage en demontage
  - indien er een storing tijdens het gebruik optreedt,
  - voor het uitvoeren van reinigings- of onderhoudswerkzaamheden,
  - na gebruik.
- Trek nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Gebruik uitsluitend in goede staat verkerende verlengsnoeren.
- Een huishoudelijk apparaat mag niet gebruikt worden:
  - als het op de grond gevallen is,
  - als het mes beschadigd of incompleet is.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, diens servicedienst of een persoon met een gelijkwaardige vakbekwaamheid vervangen worden, om ieder gevaar te voorkomen.
- Het apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en mag in geen geval bedrijfsmatig gebruikt worden, in dat geval is onze garantie niet van toepassing en kan onze aansprakelijkheid niet in het geding zijn.

3. Gebruik

Vóór het eerste gebruik de kom **(D)** en het afdichtdeksel **(B)** met water en afwasmiddel reinigen. Vervolgens afspoelen en afdrogen.

1 - Het plaatsen van het mes **(C)** (fig. 1).
2 - Doe de ingrediënten in de kom (fig. 2).
3 - Zet het deksel **(B)** op zijn plaats (fig. 2).
4 - Plaats het blok **(A)**, druk hierop om het apparaat in te schakelen (fig. 3).

Let op: de bladen van het mes zijn vlijmscherp, wees voorzichtig met het mes tijdens het gebruik en het reinigen van het apparaat.

Laat het apparaat nooit leeg draaien.

N.B.: De kom kan in de magnetron, mits hier geen vet in zit en de metalen as van de kom door de ingrediënten bedekt is.

Ingrediënten	Maximum hoeveelheid	Tijd
Gesneden uien	300 g	5 keer drukken
Knoflook	200 g	5 keer drukken
Sjalotjes	300 g	10 keer drukken
Peterselie	30 g	5 tot 10 keer drukken
Munt	30 g	5 tot 10 keer drukken
Gedroogde abrikozen	100g	5 seconden
Amandelen / Walnoten	150 g	30 seconden
Rauwe vleesblokjes	150 tot 200 g	15 tot 20 seconden
Licht deeg	0,6 l	30 seconden
Vruchtenmoes	500 g	15 seconden
Gare soep	0,6 l	30 seconden
Babymaaltijd (zie recept)	200 g gare groenten	20 seconden

Adviezen voor een goede hakkwaliteit:
Gebruik de pulseknop. Als er stukjes voedsel aan de wand van de kom blijven plakken (vlees, uien…), maak deze dan los met een spatel, verdeel ze over de kom en druk nog 2 of 3 keer extra op de pulseknop.
De maatstrepen op de kom gelden voor een volume met het mes op zijn plaats, deze worden slechts ter indicatie gegeven.

Enkele recepten

CACIK
1 komkommer, 2 teentjes knoflook, verse munt, 10 cl olijfolie, 1 bakje yoghurt, zout en peper.

Verwijder de pitjes uit de komkommer en snijd hem in blokjes in de kom. Hakken met de pulseknop. Bestrooi de blokjes met zout en laat ze 15 minuten in een kom uitlekken. Hak de knoflook en de munt fijn met de pulseknop. Doe de yoghurt en de olijfolie in de kom. Mix alles tot een romige massa. Zout en peper toevoegen. Verwijder het mes en voeg de komkommerblokjes aan het verkregen mengsel toe. Wegzetten in de koelkast en koel serveren.

YAPRAK DOLMA(Gevulde wijnbladeren) voor 8 personen
250 g rijst, 400 g wijnbladeren (verse of uit blik), 10 cl olijfolie, 1 ui, ½ groene paprika, 1 tomaat, 1 teentje knoflook, zout en peper, 10 cl citroensap, muntbladeren.

Bereiding van de wijnbladeren: Kook de wijnbladeren zonder steeltje 5 minuten in een steelpan met water en een beetje citroensap. Haal ze uit de pan en laat de bladeren los van elkaar uitlekken.
Garnering: hak de ingrediënten achter elkaar fijn: de tomaten, de groene paprika, de ui en de knoflook. Verwarm de olie in een steelpan en bak de gehakte groenten hierin goudbruin. Zout en peper toevoegen. Voeg de muntbladeren en het citroensap toe. Bak het mengsel en voeg er de zorgvuldig gewassen rijst aan toe. Roer alles goed door tot een homogene massa. Voeg 2 glazen kokend water toe en laat het mengsel 15 minuten koken. Laat het mengsel vervolgens afkoelen.
Leg een eetlepel van het mengsel in het midden van een wijnblad. Vouw de zijkanten over het mengsel en rol het blad op. Leg de gevulde bladeren in de steelpan. Vul de steelpan met water tot de Dolmas volledig onder staan. In 20 minuten op middelhoog gaar koken. Serveer de Dolmas bij voorkeur koud.

HUMMUS BI TAHINI (Kikkererwtenpuree met sesamzaad)
100 g droge kikkererwten, 1 afgestreken theelepel zout, 5 cl tahini, 5 cl citroensap, 5 cl kookvocht, 1 teentje knoflook, 1 scheutje olijfolie, verse peterselie, paprikapoeder.

Laat de kikkererwten 12 uur weken. Spoel ze af en zet ze onder water in een kookpan.
Breng het water aan de kook en laat de kikkererwten anderhalf uur op zacht vuur koken. Laat ze uitlekken en zet ze weg in een beetje kookvocht. Verwijder de schilletjes van de kikkererwten. Mix de kikkererwten met de andere ingrediënten tot een romige crème. Hak de peterselie fijn voor de versiering.

Variant: Hummus met rode paprika
100 g droge kikkererwten, 1 teentje knoflook, ½ gare paprika, ½ theelepel paprikapoeder, 1 scheutje olijfolie, zout en peper.
Schil het teentje knoflook en snijd de paprika in blokjes. Doe de knoflook, de paprikablokjes en de kikkererwten in de kom van de mixer, samen met de paprikapoeder en de olijfolie. Mix alles tot een romige massa. Zout en peper toevoegen. Verwijder het mes en laat het gerecht in de koelkast afkoelen.

RODE BIETENKAVIAAR (Russisch recept)
500 g rode bieten, 50 g boter, 30 g suiker, ½ citroen.
Was de bieten en kook ze in 30 minuten in kokend water gaar. Schil de gare bieten en mix ze 15 seconden tot een puree. Voeg de suiker, de boter en het citroensap aan het mengsel toe. Mix opnieuw 30 seconden. Verwarm het mengsel in de kom 10 minuten au bain marie. Laat de rode bietenkaviaar in de koelkast afkoelen.

BABYMAALTIJD (vanaf 6 maanden)
1 courgette, 1 aubergine, 1 tomaat, ½ ui, 1 snufje zout, 1 theelepel olijfolie.

Was de groenten en snijd ze in blokjes. Laat ze 30 minuten in kokend water met een snufje zout gaar koken. Mix alle gare groenten met de olijfolie 20 tot 30 seconden.

4. Reiniging van het apparaat

- **Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het motorblok reinigt.**
- **Dompel het motorblok niet onder water en houd het niet onder de kraan.** Reinig het motorblok met een vochtige doek.

Droog het goed af.
- **Wees voorzichtig met het mes, de bladen zijn namelijk vlijmscherp.**
- **Laat het mes niet in water weken.**
- Om de kom na gebruik gemakkelijker te kunnen reinigen, kunt u 1 glas water en enkele druppels afwasmiddel in de kom doen en het apparaat 5 tot 10 seconden met het mes laten werken en vervolgens afspoelen onder de kraan.
- Als de kunststof onderdelen verkleuren door gebruik van bepaalde ingrediënten, zoals wortels, smeer ze dan in met een doekje met spijsolie en maak ze vervolgens op de gebruikelijke wijze schoon.
- De kom en het deksel kunnen in de vaatwasser in het bovenste mandje, met het programma « ECO » of « WEINIG VUIL ».
- Opbergen van het snoer: plaats het snoer in de hiervoor bedoelde inkeping. (CORD STOP)

5. Recycling

Bescherm het milieu!

Uw apparaat bevat veel materialen die hergebruikt of gerecycleerd kunnen worden.

Breng het naar een verzamelpunt voor verwerking ervan.

1. Opis urządzenia

A Część silnikowa
B Pokrywa uszczelniająca
C Nóż
D Szklana miska

Przed każdym użyciem pamiętać o zdjęciu zabezpieczenia z ostrzy noży.

2. Zalecenia bezpieczeństwa

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi: użytkowanie niezgodne z zaleceniami instrukcji obsługi zwalnia producenta z wszelkiej odpowiedzialności.
- Nie jest przewidziane użytkowanie tego urządzenia przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub psychicznych, jak również przez osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, z wyjątkiem przypadków, kiedy znajdują się one pod opieką osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, lub zostały przez nią uprzednio poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia. Należy dopilnować, by dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie spełnia obowiązujące normy i wymogi techniczne.
- Przystosowane jest do funkcjonowania jedynie przy zasilaniu prądem przemiennym. Przed pierwszym użyciem proszę sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada wartości napięcia podanej na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nie stawiać i nie używać urządzenia na gorącej płycie ani w pobliżu otwartego ognia (kuchenka gazowa).
- Używać wyłącznie na stabilnym blacie z dala od wody. Nie należy go odwracać.
- Nigdy nie wyciągać pokrywy uszczelniającej zanim nóż nie zatrzyma się całkowicie.
- Nigdy nie zostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie musi być odłączone od zasilania:
  - przed montażem, demontażem,
  - jeśli podczas pracy pojawią się anomalie,
  - przed każdym czyszczeniem i zabiegami konserwacyjnymi,
  - po użyciu.
- Nigdy nie odłączać urządzenia od zasilania ciągnąc za przewód.
- Używać wyłącznie sprawnych przedłużaczy.
- Urządzenie gospodarstwa domowego nie może być używane, jeśli:
  * spadło na ziemię,
  * nóż jest uszkodzony lub niekompletny.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa, w przypadku gdy przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać on wymieniony przez producenta, serwis lub osobę o podobnych kwalifikacjach.
- Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, nie może w żadnym razie być traktowany jako urządzenie profesjonalne gdyż powoduje to anulowanie gwarancji i zwolnienie producenta z odpowiedzialności.

3. Użytkowanie

Przed pierwszym użyciem umyć miskę **(D)** oraz pokrywkę uszczelniającą **(B)** wodą z mydłem. Następnie opłukać i osuszyć.
1 - Założyć nóż **(C) (rys. 1)**.
2 - Wrzucić składniki do miski **(rys. 2)**.
3 - Założyć pokrywę **(B) (rys. 2)**.
4 - Nałożyć część silnikową **(A)**, nacisnąć w celu uruchomienia **(rys. 3)**.

Uwaga: nóż jest bardzo ostry, podczas użytkowania i czyszczenia posługiwać się nim ostrożnie.

Urządzenie nie powinno pracować bez składników.

Uwaga: Miska może być używana w kuchence mikrofalowej pod warunkiem, że nie dodaje się tłuszczu, a metalowa oś miski jest zakryta składnikami.

Składniki	Maksymalna ilość	Czas
Pokrojona cebula	300 g	5 impulsów
Czosnek	200 g	5 impulsów
Szalotki	300 g	10 impulsów
Pietruszka	30 g	5 do10 impulsów
Mięta	30 g	5 do 10 impulsów
Suszone morele	100g	5 sekund
Migdały / Orzechy	150 g	30 sekund
Mięso surowe pokrojone w kostkę	150 do 200 g	15 do 20 sekund
Delikatne ciasto	0,6 l	30 sekund
Kompot z owoców	500 g	15 sekund
Gotowana zupa	0,6 l	30 sekund
Potrawa dla dzieci (Patrz przepis)	200 g gotowanych warzyw	20 sekund

Porady dla uzyskania dobrej jakości siekanych potraw:
Miksować „pulsacyjnie". Jeśli kawałki pokarmu przyklejają się do ścianek miski (mięso, cebula…), należy je odkleić przy pomocy szpatułki, dorzucić do miski i wykonać 2 do 3 dodatkowych „pulsów".
Podziałka objętości na misce uwzględnia objętość założonego noża, podane objętości są jedynie informacyjnie.

Kilka przepisów

CACIK

1 ogórek, 2 ząbki czosnku, świeża mięta, 10 cl oleju z oliwek, 1 jogurt naturalny, sól i pieprz.

Usunąć ziarna z ogórka i pociąć go w misce w kostkę. Posiekać „pulsacyjnie". Posolić kawałki i pozostawić w naczyniu na 15 minut, aby ociekły. Posiekać pulsacyjnie czosnek i miętę. Dodać do miski jogurt i olej z oliwek. Zmiksować wszystko, aby otrzymać aksamitną masę. Dodać sól i pieprz. Wyciągnąć nóż i dodać kawałki ogórka do otrzymanej masy. Wstawić do lodówki, podawać na chłodno.

YAPRAK DOLMA **(Faszerowane liście winogron) dla 8 osób**

250 g ryżu, 400 g liści winogron (świeżych lub z puszki), 10 cl oliwy z oliwek, 1 cebula, ½ zielonej papryki, 1 pomidor, 1 ząbek czosnku, sól i pieprz, 10 cl soku z cytryny, liście mięty.

Przygotowanie liści winogron: Gotować obrane z ogonków liście winogron przez 5 minut w garnku z wodą z dodatkiem soku z cytryny. Wyciągnąć i osączyć oddzielając każdy liść.
Farsz: posiekać kolejno składniki: pomidory, zieloną paprykę, cebulę i czosnek. Rozgrzać w garnku oliwę i przyrumienić posiekane warzywa. Dodać sól i pieprz. Dodać liście mięty i sok z cytryny. Podsmażyć całość dodając dobrze wypłukany ryż. Dobrze wymieszać, aby otrzymać jednolity farsz. Dodać 2 szklanki gotującej się wody i smażyć farsz przez 15 minut. Następnie schłodzić farsz.
Nałożyć łyżkę farszu na środek liścia winogrona. Nałożyć boki liścia na farsz i zawinąć liść. Ułożyć faszerowane liście w garnku. Wlać taką ilość wody, aby dolmy były całkowicie w niej zanurzone.
Gotować przez 20 min. na średnim ogniu. Dolmy podawać na zimno.

HUMMUS BI TAHINI **(purée z grochu włoskiego w sezamie)**

100 g suszonego grochu włoskiego, 1 łyżeczka soli, 5 cl tahini, 5 cl soku z cytryny, 5 cl wywaru, 1 ząbek czosnku, odrobina oliwy z oliwek, świeża pietruszka, papryka.

Moczyć groch przez 12 godzin. Opłukać, następnie wsypać do rondla i zalać wodą. Doprowadzić do wrzenia, a następnie gotować na wolnym ogniu przez 1,5 godz. Odcedzić pozostawiając trochę wywaru. Usunąć skórkę z grochu. Miksować groch z pozostałymi składnikami, aż do otrzymania aksamitnego kremu. Posiekać pietruszkę do dekoracji.

Wariant: Hummus z czerwoną papryką
100 g suszonego grochu włoskiego, 1 ząbek czosnku, ½ gotowanej papryki, ½ łyżeczki papryki, odrobina oliwy z oliwek, sól i pieprz.

Obrać ząbek czosnku i pokroić paprykę w kostkę. Wrzucić czosnek, kostki papryki i groch włoski do miski miksera wraz z papryką i oliwą. Miksować całość aż do otrzymania jednolitej masy. Dodać sól i pieprz. Wyciągnąć nóż i schłodzić w lodówce.

KAWIOR Z CZERWONYCH BURACZKÓW (Przepis rosyjski)
500 g czerwonych buraczków, 50 g masła, 30 g cukru, ½ cytryny.

Buraki umyć i gotować w wodzie przez 30 min. Ugotowane buraczki obrać i miksować przez 15 sek. aż do otrzymania purée. Dodać cukier, masło i sok z cytryny. Miksować przez 30 sek. Przygotowywaną potrawę podgrzewać przez 10 min. w misce wypełnionej wodą. Schłodzić kawior z czerwonych buraczków w lodówce.

POTRAWA DLA DZIECI (powyżej 6-go miesiąca)
1 kabaczek, 1 bakłażan, 1 pomidor, ½ cebuli, szczypta soli, 1 łyżeczka oliwy z oliwek.

Warzywa umyć i pokroić w kostkę. Gotować przez 30 minut w wodzie ze szczyptą soli. Miksować ugotowane warzywa z oliwą przez 20 do 30 sekund.

4. Czyszczenie urządzenia

- **Przed czyszczeniem części silnikowej, zawsze odłączać urządzenie od zasilania.**
- **Nie zanurzać w wodzie części silnikowej urządzenia, nie polewać go wodą.** Część silnikową czyścić wilgotną szmatką. Dokładnie wysuszyć.
- **Z nożem należy obchodzić się ostrożnie, gdyż jest bardzo ostry.**
- **Nie zostawiać noża w zlewie wraz z brudnymi naczyniami.**
- Aby ułatwić czyszczenie miski po użyciu, wlać 1 szklankę wody i kilka kropel płynu do mycia naczyń i uruchomić urządzenie z nożem na 5 do 10 sek., następnie opłukać pod bieżącą wodą.
- W przypadku zabarwienia części plastikowych produktami takimi, jak np. marchewka, należy wyszorować je ściereczką nasączoną olejem spożywczym; następnie przystąpić do standardowego czyszczenia.
- Miska i pokrywka mogą być myte w zmywarce w górnym koszyku przy użyciu programu « ECO » lub « PEU SALE » (« LEKKO ZABRUDZONE »).
- Składanie przewodu: Przechowywanie przewodu: ułożyć kabel w odpowiednio wyznaczonym miejscu. (CORD STOP - STOP KABEL)

5. Recycling

Działajmy na rzecz ochrony środowiska!

Urządzenie zbudowane jest z wielu materiałów nadających się do ponownego użytku lub odzyskania.

Należy oddać je do punktu zbiórki w celu jego przetworzenia.

1. Descripción del aparato

A Bloque motor
B Copela de estanqueidad
C Cuchilla
D Bol de cristal

Antes de utilizar el aparato no olvide retirar la protección de las hojas de la cuchilla.

2. Consejos de seguridad

- Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar por primera vez el aparato: un uso no conforme con las instrucciones de uso eximiría al fabricante de cualquier responsabilidad.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas con falta de experiencia o de conocimientos, salvo si éstas están vigiladas por una persona responsable de su seguridad o han recibido instrucciones relativas al uso del aparato. Se recomienda vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Este aparato cumple las normas técnicas y las reglamentaciones en vigor.
- Este aparato está diseñado para funcionar únicamente con corriente alternativa. Antes de utilizar el aparato por primera vez deberá asegurarse de que la tensión de la red se corresponde con la indicada en la placa indicadora del aparato.
- No coloque ni utilice este aparato sobre una placa caliente o cerca de una llama (cocina de gas).
- Utilice el aparato sobre una superficie de trabajo estable, protegido de las salpicaduras de agua. No le dé la vuelta.
- No retire nunca la copela de estanqueidad antes de que la cuchilla se haya detenido completamente.
- No deje nunca el aparato sin vigilancia mientras se encuentre en funcionamiento.
- El aparato deberá desconectarse:
  - antes de su montaje, desmontaje,
  - si se produce alguna anomalía durante su funcionamiento,
  - antes de cada limpieza o mantenimiento,
  - después de utilizarlo.
- No desconecte nunca el aparato tirando del cable.
- Utilice sólo alargadores en buen estado de funcionamiento.
- Un electrodoméstico no debe utilizarse:
  *si ha caído al suelo,
  *si la cuchilla está estropeada o incompleta.
- En caso de que el cable de alimentación esté dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante, su servicio postventa o por una persona con una cualificación similar con el fin de evitar cualquier peligro.
- El producto está diseñado para un uso doméstico y en ningún caso deberá ser destinado a un uso profesional para el cual nuestra garantía y nuestra responsabilidad quedarán totalmente eximidas.

3. Uso

AAntes de utilizar el aparato por primera vez, lave el bol **(D)** y la copela de estanqueidad **(B)** con agua jabonosa. Aclárelo y séquelo a continuación.
1 - Instalación de la cuchilla **(C)** (fig. 1).
2 - Vierta los ingredientes en el bol (fig. 2).
3 - Coloque la copela **(B)** (fig. 2).
4 - Coloque el bloque **(A)**, accione la puesta en marcha (fig. 3).

Atención: las hojas son muy cortantes; maneje la cuchilla con precaución cuando vaya a utilizar o a limpiar el aparato.

No ponga en marcha el aparato vacío.

Nota: El bol puede utilizarse en el microondas siempre que no añada ninguna materia grasa y que el eje de metal del bol esté cubierto por los ingredientes.

Ingredientes	Cantidad máxima	Tiempo
Cebolla picada	300 g	5 impulsiones
Ajo	200 g	5 impulsiones
Chalote	300 g	10 impulsiones
Perejil	30 g	5 a 10 impulsiones
Menta	30 g	5 a 10 impulsiones
Albaricoques secos	100 g	5 segundos
Almendras / Nueces	150 g	30 segundos
Carne cruda en dados	150 a 200 g	15 a 20 segundos
Masa ligera	0,6 l	30 segundos
Compota de fruta	500 g	15 segundos
Sopa cocida	0,6 l	30 segundos
Preparación para bebé (Ver receta)	200 g de verdura cocida	20 segundos

Consejos para obtener una buena calidad de picadillo:
Trabaje por impulsiones. En caso de que los trozos de alimentos se queden pegados a la pared del bol (carne, cebolla...), despegue los trozos con una espátula, distribúyalos por el bol y realice de 2 a 3 impulsiones suplementarias.
Las graduaciones del bol tienen en cuenta un volumen calculado con la cuchilla instalada y sólo se ofrecen a título indicativo.

Algunas recetas

CACIK

1 pepino, 2 dientes de ajo, menta fresca, 10 cl de aceite de oliva, 1 yogur natural, sal y pimienta.

Desgrane el pepino y córtelo en dados en el bol. Pique con impulsiones. Sale los trozos y déjelos escurrir en un recipiente durante 15 minutos. Pique el ajo y la menta por impulsiones. Añada en el bol el yogur y el aceite de oliva. Mézclelo todo para obtener una mezcla untuosa. Salpimente. Retire la cuchilla y añada los trozos de pepino a la mezcla obtenida. Guárdela en el frigorífico y sírvala bien fría.

YAPRAK DOLMA (Hojas de viña rellenas) para 8 personas

250 g de arroz, 400 g de hoja de viña (fresca o en conserva), 10 cl de aceite de oliva, 1 cebolla, ½ pimiento verde, 1 tomate, 1 diente de ajo, sal y pimienta, 10 cl de zumo de limón, hojas de menta.

Preparación de las hojas de viña: En una cacerola, ponga a hervir durante 5 minutos las hojas de viña sin el rabillo con agua y un poco de limón. Retírelas y escúrralas separando las hojas.
Relleno: pique los ingredientes uno tras otro: los tomates, el pimiento verde, la cebolla y el ajo. Caliente el aceite en una cacerola y dore las verduras picadas. Salpimente. Añada las hojas de menta y el zumo de limón. Saltee todo junto y añada el arroz bien lavado. Remueva enérgicamente para obtener un relleno homogéneo. Añada 2 vasos de agua hirviendo y deje cocer el relleno durante 15 minutos. A continuación deje enfriar el relleno.
Ponga una cucharada sopera de relleno en el centro de una hoja de viña. Doble los extremos de la hoja sobre el relleno y enrolle la hoja sobre sí misma. Coloque las hojas rellenas en la cacerola. Añada agua a la cacerola hasta cubrir totalmente las Dolmas. Cueza a fuego medio durante 20 minutos. Sirva las Dolmas preferentemente frías.

HUMMUS BI TAHINI (puré de garbanzos con sésamo)

100 g de garbanzos secos, 1 cucharadita de sal, 5 cl de tahini, 5 cl de zumo de limón, 5 cl del jugo de la cocción, 1 diente de ajo, 1 chorrito de aceite de oliva, perejil fresco, pimentón.

Ponga a remojo los garbanzos durante 12 horas. Escúrralos y a continuación póngalos en una olla y cúbralos de agua. Llévelos a ebullición y a continuación cuézalos a fuego suave durante 1 hora y media. Escúrralos y reserve un poco de líquido de la cocción. Retire la piel de los garbanzos. Triture los garbanzos con los demás ingredientes hasta obtener una crema untuosa. Pique el perejil que servirá de decoración.

Variante: Hummus de pimiento rojo
100 g de garbanzos secos, 1 diente de ajo, ½ pimiento cocido, ½ cucharadita de pimentón, 1 chorrito de aceite de oliva, sal y pimienta.

Pele el diente de ajo y corte del pimiento en dados. Ponga el ajo, los dados de pimiento y los garbanzos en el bol de la picadora con el pimentón y el aceite de oliva. Bata todo hasta obtener una pomada. Salpimente. Retire la cuchilla y póngala a enfriar en el frigorífico.

CAVIAR DE REMOLACHA ROJA (Receta rusa)
500 g de remolacha roja, 50 g de mantequilla, 30 g de azúcar, ½ limón.

Lave las remolachas y póngalas a cocer durante 30 minutos en agua hirviendo. Pele la remolacha cocida y tritúrela durante 15 segundos hasta obtener un puré. Incorpore el azúcar, la mantequilla y el zumo de limón a la preparación. Triture de nuevo durante 30 segundos. Caliente la preparación en el bol al baño maría durante 10 minutos. Deje enfriar el caviar de remolacha roja en el frigorífico.

PREPARACIÓN PARA BEBÉS (a partir de 6 meses)
1 calabacín, 1 berenjena, 1 tomate, ½ cebolla, 1 pizca de sal, 1 cucharadita de aceite de oliva.

Lave las verduras y córtelas en dados. Póngalas a cocer durante 30 minutos en agua hirviendo con una pizca de sal. Triture todas las verduras cocidas con el aceite de oliva durante 20 a 30 segundos.

4. Limpieza del aparato

- **Desconecte el aparato antes de limpiar el bloque motor.**
- **No sumerja ni pase por agua el bloque el motor**. Limpie el bloque motor con un paño humedecido. Séquelo cuidadosamente.
- **Manipule la cuchilla con precaución porque las hojas son muy cortantes.**
- **No deje la cuchilla a remojo junto con la vajilla en el fondo del fregadero.**
- Para facilitar la limpieza del bol después de utilizarlo, vierta 1 vaso de agua y unas gotas de lavavajillas en el bol y ponga a funcionar el aparato de 5 a 10 segundos con la cuchilla y a continuación aclárelo debajo del grifo.
- En caso de coloración de las partes de plástico por alimentos como las zanahorias, frótelas con un paño humedecido con aceite alimentario y a continuación límpielas normalmente.
- El bol y la tapadera pueden lavarse en la cesta superior del lavavajillas si utiliza el programa “ECO” o “POCO SAL”.
- Recogida del cable: pase el cable por la muesca prevista a este efecto. (CORD STOP)

5. Reciclaje

¡Contribuyamos a la protección del medio ambiente!

Su aparato contiene numerosos materiales valorizables o reciclables.

Llévelo a un punto de recogida para que realice su tratamiento.

1. Descrição do aparelho

A Bloco do motor
B Tampa vedante
C Lâmina
D Taça em vidro

Antes de qualquer utilização, não se esqueça de retirar a protecção das lâminas.

2. Instruções de segurança

- Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do seu aparelho: uma utilização não conforme ao manual de instruções isenta o fabricante de qualquer responsabilidade.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
  É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Este aparelho está em conformidade com as regras técnicas e as normas em vigor.
- Este aparelho foi concebido para funcionar apenas com corrente alterna. Antes da primeira utilização, verifique se a tensão da rede é compatível com a tensão indicada na placa de características do aparelho.
- Não coloque nem utilize este aparelho sobre uma placa quente ou na proximidade de chamas (fogão a gás).
- Utilize o aparelho apenas sobre uma superfície de trabalho estável ao abrigo dos salpicos de água. Não vire o aparelho ao contrário.
- Nunca retire a tampa vedante antes da paragem completa da lâmina.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância no decorrer do seu funcionamento.
- O aparelho deve ser desligado:
  - antes de proceder à sua montagem e respectiva desmontagem,
  - se ocorrer uma anomalia durante o funcionamento,
  - antes de cada operação de limpeza ou manutenção,
  - após cada utilização.
- Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo.
- Utilize apenas extensões em bom estado de funcionamento.
- Não deve utilizar um electrodoméstico:
  * se tiver caído ao chão,
  * se a lâmina se encontrar de alguma forma danificada ou incompleta.
- Se estiver danificado, o cabo de alimentação deve ser substituído pelo fabricante, por um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por uma pessoa de qualificação semelhante, por forma a evitar qualquer situação de perigo para o utilizador.
- O produto foi concebido apenas para uma utilização doméstica e não deve, em caso algum, ser objecto de uma utilização profissional pela qual não comprometemos nem a nossa garantia nem a nossa responsabilidade.

3. Utilização

Antes da primeira utilização, lave a taça **(D)** e a tampa vedante **(B)** com água e um pouco de detergente para a loiça. Enxagúe e seque cuidadosamente.

1 - Instalação da lâmina **(C)** (fig. 1).
2 - Deite os ingredientes na taça (fig. 2).
3 - Coloque a tampa vedante **(B)** (fig. 2).
4 - Coloque o bloco **(A)**, carregue para colocar o aparelho em funcionamento (fig.3)

Atenção: as lâminas são extremamente cortantes; manuseie-as com cuidado aquando da utilização ou da limpeza do seu aparelho.

Não coloque o aparelho a funcionar em vazio.

Nota: a taça pode ser utilizada no micro-ondas desde que não adicione matéria gorda e que o eixo de metal da taça fique coberto pelos ingredientes.

Ingredientes	Quantidade máxima	Tempos
Cebolas cortadas	300 g	5 impulsos
Alho	200 g	5 impulsos
Chalotas	300 g	10 impulsos
Salsa	30 g	5 a 10 impulsos
Hortelã	30 g	5 a 10 impulsos
Damascos secos	100g	5 segundos
Amêndoas / Nozes	150 g	30 segundos
Carne crua aos cubos	150 a 200 g	15 a 20 segundos
Massa leve	0,6 l	30 segundos
Compota de fruta	500 g	15 segundos
Sopa cozida	0,6 l	30 segundos
Preparação para bebé (Ver receita)	200 g de legumes cozidos	20 segundos

Conselhos para obter um picado de boa qualidade:
Trabalhe por impulsos. Se os pedaços de alimentos ficarem colados à parede da taça (carne, cebolas...), retire-os com a ajuda de uma espátula, coloque-os na taça e efectue 2 ou 3 impulsos suplementares.
As graduações da taça têm em conta um volume calculado com a lâmina colocada e são fornecidas apenas a título indicativo.

Algumas receitas

CACIK

1 pepino, 2 dentes de alho, hortelã fresca, 10 cl de azeite, 1 iogurte natural, sal e pimenta.

Tire as grainhas do pepino e corte-o aos cubos na taça. Pique por impulsos. Tempere com sal e deixe repousar num recipiente durante 15 minutos. Pique o alho e a hortelã por impulsos. Adicione o iogurte e o azeite. Triture tudo de modo a obter uma preparação cremosa. Tempere com sal e pimenta. Retire a lâmina e adicione os pedaços de pepino à preparação obtida. Coloque no frigorífico e sirva bastante fresco.

YAPRAK DOLMA **(Folhas de videira recheadas) para 8 pessoas**

250 g de arroz, 400 g de folhas de videira (fresca ou em conserva), 10 cl de azeite, 1 cebola, ½ pimento verde, 1 tomate, 1 dente de alho, sal e pimenta, 10 cl de sumo de limão, folhas de hortelã.

Preparação das folhas de videira: ferva as folhas de videira sem o pé durante 5 minutos numa panela com água e um pouco de limão. Retire-as e escorra-as separando as folhas.
Recheio: pique os ingredientes uns a seguir aos outros: tomate, pimento verde, cebola e alho. Aqueça o azeite numa panela e aloure os legumes picados. Tempere com sal e pimenta. Adicione as folhas de hortelã e o sumo de limão. Faça um refogado com tudo e adicione o arroz cuidadosamente lavado. Mexa energicamente de modo a obter um recheio homogéneo. Adicione 2 copos de água a ferver e deixe o recheio cozer durante 15 minutos. De seguida, deixe o recheio arrefecer.
Deite uma colher de sopa de recheio no centro de uma folha de videira. Rebata os lados sobre o recheio e enrole a folha sobre si mesma. Disponha as folhas recheadas na panela. Encha a panela com água de forma a cobrir totalmente os Dolmas. Cozinhe em lume brando durante 20 minutos. Sirva os Dolmas de preferência frios.

HUMMUS BI TAHINI **(puré de grão-de-bico com sésamo)**

100 g de grão-de-bico seco, 1 colher de café de sal, 5 cl de tahini, 5 cl de sumo de limão, 5 cl de caldo da cozedura, 1 dente de alho, 1 fio de azeite, salsa fresca, paprika.

Mantenha o grão-de-bico dentro de água durante 12 horas. Lave-o e, em seguida, coloque-o numa panela e tape com água. Deixe ferver e coza em lume brando durante 1 hora e meia. Escorra-o e reserve um pouco de caldo da cozedura. Retire a pele do grão. Triture-o juntamente com os outros ingredientes até obter um creme macio. Pique a salsa que vai servir para decorar.

Variante: Hummus com pimentos vermelhos
100 g de grão-de-bico seco, 1 dente de alho, ½ pimento cozido, ½ colher de café de paprika, 1 fio de azeite, sal e pimenta.

Descasque o dente de alho e corte o pimento aos cubos. Coloque o alho, os cubos de pimento e o grão-de-bico na taça da liquidificadora com a paprika e o azeite. Triture tudo até obter uma preparação cremosa. Tempere com sal e pimenta. Retire a lâmina e deixe arrefecer no frigorífico.

CAVIAR DE BETERRABAS VERMELHAS (Receita russa)
500 g de beterrabas vermelhas, 50 g de manteiga, 30 g de açúcar, ½ limão.

Lave as beterrabas e coza-as durante 30 minutos em água a ferver. Descasque as beterrabas cozidas e triture-as durante 15 segundos de modo a obter um puré. Adicione o açúcar, a manteiga e o sumo de limão à preparação. Triture de novo durante 30 segundos. Aqueça a preparação na taça em banho maria durante 10 minutos. Deixe o caviar de beterrabas vermelhas arrefecer no frigorífico.

PREPARAÇÃO PARA BEBÉS (a partir de 6 meses)
1 courgette, 1 beringela, 1 tomate, ½ cebola, 1 pitada de sal, 1 colher de café de azeite.

Lave os legumes e corte-os aos cubos. Leve-os a cozer durante 30 minutos em água a ferver com uma pitada de sal. Triture todos os legumes cozidos com azeite durante 20 a 30 segundos.

4. Limpeza do aparelho

- **Desligue sempre o aparelho antes de limpar o bloco do motor.**
- **Não mergulhe o bloco do motor em água e não o passe por água.** Limpe o bloco do motor com um pano húmido. Seque-o cuidadosamente.
- **Manuseie a lâmina com precaução, dado que é extremamente afiada.**
- **Não deixe a lâmina com o resto da louça mergulhada em água.**
- Para facilitar a limpeza da taça após a utilização, deite 1 copo de água e algumas gotas de detergente na taça e coloque o aparelho a funcionar durante 5 a 10 segundos com a lâmina e, depois, passe por água limpa.
- Caso os acessórios fiquem manchados pelos alimentos (cenouras, laranjas…), esfregue-os com um pano embebido em óleo alimentar e depois proceda à sua limpeza habitual.
- A taça e a tampa podem ser lavadas no cesto de cima da máquina da loiça utilizando o programa “ECO” ou “POUCO SUJO”.
- Arrumação do cabo: enrole o cabo no compartimento previsto para este efeito (CORD STOP).

5. Reciclagem

Protecção do ambiente em primeiro lugar!

O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

1. Descrizione dell'apparecchio

A Blocco motore
B Coppetta a tenuta stagna
C Lama
D Ciotola in vetro

Prima di ogni utilizzo, assicurarsi di rimuovere la protezione delle lame.

2. Indicazioni di sicurezza

- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta : un utilizzo non conforme alle istruzioni per l'uso solleva il produttore da qualsiasi responsabilità.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, a meno che non possano beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio. Si consiglia di sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alle normative tecniche e alle leggi in vigore.
- L'apparecchio è progettato per funzionare esclusivamente a corrente alternata. Al primo utilizzo, verificare che la tensione di rete dell'impianto elettrico presente in casa corrisponda a quella indicata sulla placca di identificazione dell'apparecchio.
- Non posizionare né utilizzare questo apparecchio su una piastra calda o in prossimità di una fiamma (cucina a gas).
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente su un piano di lavoro stabile, al riparo da schizzi d'acqua. Non capovolgerlo.
- Non rimuovere mai la coppetta a tenuta stagna prima dell'arresto completo della lama.
- Sorvegliare sempre l'apparecchio durante il funzionamento.
- Spegnere l'apparecchio e staccare la spina :
  - prima di ogni montaggio e smontaggio,
  - se si verifica un'anomalia durante il funzionamento,
  - prima di ogni pulizia o manutenzione,
  - dopo l'utilizzo.
- Non tirare mai il cavo di alimentazione per staccare la spina dell'apparecchio.
- Utilizzare esclusivamente prolunghe in buono stato d'uso.
- Un elettrodomestico non deve essere utilizzato :
  * se è caduto per terra,
  * se la lama si è deteriorata o è priva di qualche componente.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro assistenza clienti o da un tecnico qualificato al fine di evitare eventuali pericoli.
- Il prodotto è destinato esclusivamente ad un impiego domestico e non deve in alcun caso essere utilizzato a scopo professionale; diversamente la garanzia non sarà più valida e il produttore sarà sollevato da ogni responsabilità.

3. Utilizzo

Al primo utilizzo, lavare la ciotola **(D)** e la coppetta a tenuta stagna **(B)** con acqua saponata. Sciacquare e asciugare.

1 - Installare le lamine **(C)** (fig. 1).
2 - Versare gli ingredienti nel recipiente (fig. 2).
3 - Posizionare il coperchio **(B)** (fig. 2).
4 - Posizionare il blocco motore **(A)** e premere start (fig. 3).

Attenzione : le lame sono estremamente affilate, maneggiarle con cautela durante l'utilizzo o la pulizia dell'apparecchio.

Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.

Nota : La ciotola può essere utilizzata nel forno a microonde purché non vengano aggiunti grassi e l'asse metallico della ciotola sia ricoperto dagli ingredienti.

Ingredienti	Quantità massima	Tempi
Cipolle tagliate	300 g	5 impulsi
Aglio	200 g	5 impulsi
Scalogno	300 g	10 impulsi
Prezzemolo	30 g	da 5 a 10 impulsi
Menta	30 g	da 5 a 10 impulsi
Albicocche secche	100 g	5 secondi
Mandorle / Noci	150 g	30 secondi
Carne cruda a dadini	da 150 a 200 g	da 15 a 20 secondi
Impasto soffice	0,60 l	30 secondi
Composta di frutta	500 g	15 secondi
Zuppa cotta	0,60 l	30 secondi
Preparazioni per bambini (Vedere ricetta)	200 g di verdure cotte	20 secondi

Consigli per ottenere un trito di buona qualità :
Lavorare ad impulsi. Se alcuni pezzetti degli alimenti restano attaccati sulla parete della ciotola (carne, cipolle…), staccarli con l'aiuto di una spatola, distribuirli nella ciotola e dare 2 o 3 impulsi supplementari.

Le tacche di gradazione della ciotola tengono conto del volume calcolato con la lama inserita e sono fornite solo a titolo indicativo

Alcune ricette :

CACIK
1 cetriolo, 2 spicchi d'aglio, menta fresca, 10 cl di olio d'oliva, 1 yogurt bianco, sale e pepe.

Togliere i semi del cetriolo e tagliarlo a dadi nella ciotola. Tritare dando alcuni impulsi. Salare il trito e lasciarlo spurgare in un recipiente per 15 minuti. Tritare l'aglio e la menta dando alcuni impulsi. Aggiungere lo yogurt e l'olio di oliva nella ciotola. Frullare il tutto fino a ottenere un composto cremoso. Salare e pepare. Rimuovere la lama e aggiungere i pezzetti di cetriolo all'amalgama ottenuto. Conservare nel frigorifero e servire ben freddo.

YAPRAK DOLMA **(Foglie di vite farcite) per 8 persone**
250 g di riso, 400 g di foglia di vite (fresca o in scatola), 10 cl di olio d'oliva, 1 cipolla, ½ peperone verde, 1 pomodoro, 1 spicchio d'aglio, sale e pepe, 10 cl di succo di limone, foglie di menta.

Preparazione delle foglie di vite : Far bollire le foglie di vite senza il picciolo per 5 minuti in un pentolino d'acqua con un po' di succo di limone. Quindi toglierle e sgocciolarle separando le foglie.
Ripieno : tritare gli ingredienti uno dopo l'altro : i pomodori, il peperone verde, la cipolla e l'aglio. Scaldare l'olio in una pentola e farvi dorare le verdure tritate. Salare e pepare. Aggiungere le foglie di menta e il succo di limone. Far rinvenire il tutto e aggiungervi il riso dopo averlo accuratamente lavato. Mescolare energicamente in modo da ottenere un composto omogeneo. Aggiungere 2 bicchieri d'acqua bollente e far cuocere l'impasto per 15 minuti; quindi lasciarlo raffreddare.
Mettere un cucchiaio dell'impasto al centro di una foglia di vite. Piegare le estremità sul ripieno e arrotolare la foglia su se stessa. Disporre le foglie così guarnite in una pentola. Riempire d'acqua la pentola fino a coprire totalmente le Dolma. Far cuocere a fuoco moderato per 20 minuti. Si consiglia di servire le Dolma dopo averle fatte raffreddare.

HUMMUS BI TAHINI **(puré di ceci al sesamo)**
100 g di ceci secchi, 1 cucchiaino raso di sale, 5 cl di tahini, 5 cl di succo di limone, 5 cl di liquido di cottura dei ceci, spicchio d'aglio, 1 filo di olio d'oliva, prezzemolo fresco, paprica.

Lasciare a bagno i ceci per 12 ore. Sciacquarli, versarli in una cocotte e coprirli d'acqua. Portare a ebollizione e far cuocere a fuoco lento per 1 ora e mezza. Sgocciolarli e conservare un po' di liquido di cottura. Rimuovere la pelle dai ceci. Frullare i ceci con gli altri ingredienti fino a ottenere una crema omogenea. Tritare il prezzemolo ed utilizzarlo per decorare.

Variante : Hummus ai peperoni rossi
100 g di ceci secchi, 1 spicchio d'aglio, ½ peperone cotto, ½ cucchiaino di paprica, 1 filo di olio d'oliva, sale e pepe.

Pelare lo spicchio d'aglio e tagliare il peperone a cubetti. Mettere l'aglio, i cubetti di peperone e i ceci nella ciotola del mixer con la paprica e l'olio di oliva. Frullare il tutto fino a ottenere una crema omogenea. Salare e pepare. Rimuovere la lama e lasciare raffreddare nel frigorifero.

CAVIALE DI BARBABIETOLE ROSSE (Ricetta russa)
500 g di barbabietole rosse, 50 g di burro, 30 g di zucchero, ½ limone.

Lavare le barbabietole e farle cuocere per 30 minuti in acqua bollente. Pelare le barbabietole cotte e frullarle per 15 secondi fino a ottenere un puré. Incorporare al preparato lo zucchero, il burro e il succo di limone. Frullare di nuovo per 30 secondi. Riscaldare il preparato nella ciotola a bagnomaria per 10 minuti. Lasciare raffreddare nel frigorifero il caviale di barbabietole rosse.

PREPARAZIONI PER BAMBINI (a partire dai 6 mesi)
1 zucchina, 1 melanzana, 1 pomodoro, ½ cipolla, 1 pizzico di sale, 1 cucchiaio di olio d'oliva.

Lavare le verdure e tagliarle a cubetti. Farle cuocere per 30 minuti nell'acqua bollente con un pizzico di sale. Frullare tutte le verdure cotte con l'olio di oliva da 20 a 30 secondi.

4. Pulizia dell'apparecchio

- Spegnere sempre l'apparecchio e staccare la spina prima di pulire il blocco motore.
- Non immergere il blocco motore né sciacquarlo sotto l'acqua. Pulire il blocco motore con un panno umido. Asciugarlo con cura.
- Maneggiare con cautela le lame, poiché sono molto affilate.
- Non lasciare le lame a bagno sul fondo del lavandino insieme alle stoviglie.
- Per facilitare la pulizia della ciotola dopo l'utilizzo, versare un bicchiere d'acqua e qualche goccia di detersivo per stoviglie nella ciotola e fare funzionare l'apparecchio da 5 a 10 secondi con la lama inserita, quindi sciacquare sotto l'acqua del rubinetto.
- Nel caso in cui i componenti in plastica prendano il colore degli alimenti con cui sono venuti a contatto, come ad esempio le carote, sfregarli con uno panno imbevuto di olio alimentare ; quindi procedere con la normale pulizia.
- La ciotola e il coperchio possono essere lavati in lavastoviglie nel cestello in alto utilizzando il programma « ECO » o « RAPIDO ».
- Avvolgimento del cavo : far passare il cavo nella linguetta prevista per questo scopo. (CORD STOP)

5. Riciclaggio

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

Il vostro apparecchio contiene numerosi materiali valorizzabili o riciclabili.

Lasciatelo in un punto di raccolta affinché venga effettuato il trattamento più opportuno.

1. Περιγραφη της συσκευης

A Σώμα συσκευής
B Δίσκος στεγανότητας
C Μαχαίρι
D Γυάλινο μπολ

Πριν από κάθε χρήση, μην παραλείπετε την αφαίρεση της προστασίας των λεπίδων του μαχαιριού.

2. Οδηγιες ασφαλειας

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή σας: η κατασκευάστρια εταιρεία δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών αυτών.
- Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται προς χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) των οποίων η σωματική, αισθητήρια ή πνευματική ικανότητα είναι μειωμένη, ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώση ως προς τη χρήση, εκτός εάν τα άτομα αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη ή ακολουθούν πρότερες οδηγίες που αφορούν στη χρήση της συσκευής από κάποιο άτομο που είναι υπεύθυνο ως προς την ασφάλειά τους. Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.
- Η ασφάλεια της παρούσας συσκευής είναι σύμφωνη τους τεχνικούς κανονισμούς και τα πρότυπα σε ισχύ.
- Έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά προς λειτουργία με εναλλασσόμενο ρεύμα. Πρέπει πριν από την πρώτη χρήση να βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί σε αυτήν που αναγράφεται πάνω στην ετικέτα χαρακτηριστικών της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε και μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή πάνω σε ζεστή πλάκα ή κοντά σε φλόγα (εστία κουζίνας με αέριο).
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο πάνω σε σταθερή επιφάνεια μακριά από το νερό. Μην την αναποδογυρίζετε.
- Ποτέ μην αφαιρείτε τον δίσκο στεγανότητας προτού σταματήσει εντελώς το μαχαίρι.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Πρέπει να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα:
  - πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση,
  - εάν παρουσιαστεί σφάλμα κατά τη λειτουργία,
  - πριν από κάθε καθαρισμό ή συντήρηση,
  - μετά από τη χρήση
- Ποτέ μην αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα τραβώντας το καλώδιο.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο μπαλαντέζες που βρίσκονται σε καλή κατάσταση λειτουργίας.
- Μια ηλεκτρική συσκευή οικιακής χρήσης δεν πρέπει να χρησιμοποιείται:
  * εάν έχει υποστεί πτώση στο έδαφος,
  * εάν το μαχαίρι έχει φθαρεί ή είναι ελλιπές.
- Εάν το καλώδιο ρεύματος έχει φθαρεί, και προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος ατυχήματος, πρέπει να αντικατασταθεί, από εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης ή από εξειδικευμένο τεχνικό.
- Το προϊόν έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση. Απαγορεύεται η επαγγελματική του χρήση. Σε περίπτωση επαγγελματικής χρήσης η εγγύηση παύει να ισχύει.

3. Χρηση

Προσοχή: οι λεπίδες του μαχαιριού είναι αιχμηρές και πρέπει να τις χειριστείτε με ιδιαίτερη προσοχή, τόσο κατά την χρήση τους όσο και κατά τον καθαρισμό τους.

Μη θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή ενώ είναι άδεια.

Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε το μπολ **(D)** και τον δίσκο στεγανότητας **(B)** με νερό και σαπουνάδα. Ξεπλύνετε και στεγνώστε.

1 – Τοποθέτηση του μαχαιριού **(C) (εικ. 1)**.
2 – Τοποθέτηση των υλικών μέσα στο μπολ **(εικ. 2)**.
3 – Τοποθετήστε τον δίσκο **(B) (εικ. 2)**.
4 – Τοποθετήστε το σώμα της συσκευής **(A)**, πατήστε το για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή **(εικ. 3)**.

Σημείωση: Το μπολ μπορεί να τοποθετηθεί στον φούρνο μικροκυμάτων μόνο αν δεν θα περιέχει λιπαρές ουσίες και ότι ο μεταλλικός άξονας του μπολ θα είναι καλυμμένος από τα υλικά.

Υλικά	Μέγιστη ποσότητα	Χρόνος
Κομμένα κρεμμύδια	300 γρ.	5 πιέσεις
Σκόρδο	200 γρ.	5 πιέσεις
Φρέσκα κρεμμυδάκια	300 γρ.	10 πιέσεις
Μαϊντανός	30 γρ.	5 έως 10 πιέσεις
Μέντα	30 γρ.	5 έως 10 πιέσεις
Αποξηραμένα βερίκοκα	100 γρ.	5 δευτερόλεπτα
Αμύγδαλα / καρύδια	150 γρ.	30 δευτερόλεπτα
Ωμό κρέας κομμένο σε κύβους	150 έως 200 γρ.	15 έως 20 δευτερόλεπτα
Ελαφριά ζύμη	0,6 λ.	30 δευτερόλεπτα
Κομπόστα φρούτων	500 γρ.	15 δευτερόλεπτα
Μαγειρεμένη σούπα	0,6 λ.	30 δευτερόλεπτα
Μείγμα για μωρά (Δείτε τη συνταγή)	200 γρ. ψημένα λαχανικά	20 δευτερόλεπτα

Συμβουλές για καλύτερο αποτέλεσμα των ψιλοκομμένων τροφών:
Προκειμένου να πετύχετε το καλύτερο αποτέλεσμα στις ψιλοκομμένες τροφές πιέστε διακεκομμένα το διακόπτη. Εάν παραμένουν κομμάτια τροφών κολλημένα στο τοίχωμα του μπολ (κρέας, κρεμμύδια...), ξεκολλήστε τα με τη βοήθεια της σπάτουλας, έτσι ώστε να πέσουν μέσα το μπολ και πιέστε ξανά διακοπτόμενα τον διακόπτη 2 ή 3 φορές.
Οι διαβαθμίσεις του μπολ αφορούν ποσότητες οι οποίες έχουν υπολογιστεί με το μαχαίρι τοποθετημένο στη θέση του και είναι ενδεικτικές.

Ορισμενες συνταγες

ΤΖΑΤΖΙΚΙ

1 αγγούρι, 2 σκελίδες σκόρδου, φρέσκια μέντα, 10 cl ελαιόλαδο, 1 ημι-αποβουτυρωμένο γιαούρτι, αλάτι και πιπέρι.

Καθαρίστε το αγγούρι, κόψτε το σε κύβους και τοποθετήστε τους μέσα στο μπολ. Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή και πιέστε τον διακόπτη. Αλατίστε τα κομμάτια και αφήστε τα να στραγγίξουν μέσα σε ένα δοχείο για 15 λεπτά. Με τη συσκευή ψιλοκόψτε το σκόρδο και τη μέντα πιέζοντας τον διακόπτη. Προσθέστε στο μπολ το γιαούρτι και το ελαιόλαδο. Αναμείξτε τα μέχρι το μείγμα να γίνει κρεμώδες. Προσθέστε το αλάτι και το πιπέρι. Αφαιρέστε το μαχαίρι και προσθέστε τα κομμάτια αγγουριού στο μείγμα. Τοποθετήστε το στο ψυγείο. Σερβίρεται κρύο.

ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ για 8 άτομα

250 γρ. ρύζι, 400 γρ. αμπελόφυλλα (φρέσκα ή κονσέρβας), 10 cl ελαιόλαδο, 1 κρεμμύδι, ½ πράσινη πιπεριά, 1 ντομάτα, 1 σκελίδα σκόρδου, αλάτι και πιπέρι, 10 cl χυμό λεμονιού, φύλλα μέντας.

Ετοιμασία των αμπελόφυλλων: Αφαιρέστε τα κοτσάνια από τα αμπελόφυλλα και ζεματίστε τα, για 5 λεπτά σε μια κατσαρόλα με νερό και λίγο λεμόνι. Βγάλτε τα από την κατσαρόλα και στραγγίστε τα. Ξεχωρίστε τα αμπελόφυλλα μεταξύ τους.
Γέμιση: ψιλοκόψτε τα υλικά με την παρακάτω σειρά: την ντομάτα, την πράσινη πιπεριά, το κρεμμύδι και το σκόρδο. Ζεστάνετε το λάδι σε μια κατσαρόλα και τσιγαρίστε τα ψιλοκομμένα λαχανικά. Αλατίστε και πιπερώστε. Προσθέστε τα φύλλα μέντας και το χυμό λεμονιού. Μαγειρέψτε το μείγμα και προσθέστε το ρύζι αφού πρώτα το πλύνετε καλά. Ανακατέψτε αρκετά για να γίνει ομοιογενής η γέμιση. Προσθέστε 2 ποτήρια βραστό νερό και αφήστε τη γέμιση να βράσει για 15 λεπτά. Στη συνέχεια, αφήστε τη γέμιση να κρυώσει.
Τοποθετήστε μια κουταλιά της σούπας γέμισης στο κέντρο ενός αμπελόφυλλου. Διπλώστε τις άκρες πάνω από τη γέμιση και τυλίξτε το φύλλο. Τοποθετήστε τα γεμισμένα αμπελόφυλλα μέσα στην κατσαρόλα. Γεμίστε την κατσαρόλα με νερό έως ότου καλυφθούν εντελώς τα ντολμαδάκια. Μαγειρέψτε σε μέτρια φωτιά για 20 λεπτά. Σερβίρετε τους ντολμάδες κατά προτίμηση κρύους.

ΧΟΥΜΟΥΣ ΜΕ ΤΑΧΙΝΙ **(πουρές από ρεβίθια με σουσάμι)**

100 γρ. ξηρά ρεβίθια, 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι, 5 cl ταχίνι, 5 cl χυμό λεμονιού, 5 cl ζωμό, 1 σκελίδα σκόρδου, λίγο ελαιόλαδο, φρέσκο μαϊντανό, πάπρικα.

Αφήστε τα ρεβίθια να μουλιάσουν για 12 ώρες. Ξεπλύνετε, τοποθετήστε τα σε μια χύτρα και καλύψτε τα με νερό. Βράστε τα σε χαμηλή φωτιά για 1 ½ ώρα. Στραγγίξτε τα και κρατήστε λίγο από το ζωμό τους. Ξεφλουδίστε τα ρεβίθια. Αναμείξτε τα ρεβίθια με τα υπόλοιπα υλικά μέχρι το μείγμα να γίνει κρεμώδες. Ψιλοκόψτε τον μαϊντανό και γαρνίρετε το μείγμα.

Εναλλαγή: Χούμους με κόκκινες πιπεριές
100 γρ. ξηρά ρεβίθια, 1 σκελίδα σκόρδου, ½ ψημένη πιπεριά, ½ κουταλάκι του γλυκού πάπρικα, λίγο ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι.

Ξεφλουδίστε τη σκελίδα σκόρδου και κόψτε την πιπεριά σε μικρά κομμάτια. Τοποθετήστε το σκόρδο, τα κομμάτια πιπεριάς και τα ρεβίθια μέσα στο μπολ του μίξερ μαζί με την πάπρικα και το ελαιόλαδο. Αναμείξτε τα όλα μαζί μέχρι να γίνει κρεμώδες το μείγμα. Αλατίστε και πιπερώστε. Αφαιρέστε το μαχαίρι και τοποθετήστε το μείγμα στο ψυγείο.

ΧΑΒΙΑΡΙ ΠΑΝΤΖΑΡΙΩΝ **(ρωσική συνταγή)**

500 γρ. παντζάρια, 50 γρ. βούτυρο, 30 γρ. ζάχαρη, ½ λεμόνι.

Πλύνετε τα παντζάρια και μαγειρέψτε τα για 30 λεπτά σε βραστό νερό. Ξεφλουδίστε τα παντζάρια και αναμείξτε τα για 15 λεπτά μέχρι να γίνουν πουρές. Προσθέστε τη ζάχαρη, το βούτυρο και το χυμό λεμονιού. Αναμείξτε και πάλι για 30 δευτερόλεπτα. Ζεστάνετε το μείγμα μέσα στο μπολ σε μπεν-μαρί για 10 λεπτά. Τοποθετήστε το χαβιάρι πατζαριών στο ψυγείο.

ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΜΩΡΑ **(από 6 μηνών και άνω)**

1 κολοκυθάκι, 1 μελιτζάνα, 1 ντομάτα, ½ κρεμμύδι, 1 πρέζα αλάτι, 1 κουταλάκι του γλυκού ελαιόλαδο.

Πλύνετε τα λαχανικά και κόψτε τα σε κύβους. Μαγειρέψτε τα για 30 λεπτά σε νερό βραστό προσθέτοντας το αλάτι. Αναμείξτε όλα τα μαγειρεμένα λαχανικά με το ελαιόλαδο για 20 έως 30 δευτερόλεπτα.

4. Καθαρισμος της συσκευης

- **Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα προτού καθαρίσετε το σώμα της.**
- **Μη βυθίζετε σε νερό ή βρέχετε με νερό το σώμα της συσκευής.** Καθαρίστε το σώμα της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί. Σκουπίστε το καλά.
- **Προσοχή: οι λεπίδες του μαχαιριού είναι αιχμηρές και πρέπει να τις χειριστείτε με ιδιαίτερη προσοχή, τόσο κατά την χρήση τους όσο και κατά τον καθαρισμό τους.**
- **Πλύνετε αμέσως το μαχαίρι και μην το αφήνετε μαζί με τα άπλυτα πιάτα στο νεροχύτη.**
- Για να είναι πιο εύκολος ο καθαρισμός του μπολ μετά από τη χρήση, ρίξτε ένα ποτήρι νερό και μερικές σταγόνες υγρού πιάτων μέσα στο μπολ και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή για 5 έως 10 δευτερόλεπτα με το μαχαίρι. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε το μπολ και το μαχαίρι με νερό βρύσης.
- Σε περίπτωση χρωματισμού των πλαστικών μερών από τις τροφές όπως τα καρότα, τρίψτε τα με ένα πανί εμποτισμένο με μαγειρικό λάδι και στη συνέχεια καθαρίστε τα κανονικά.
- Το μπολ και το καπάκι μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων στην επάνω πλευρά στο πρόγραμμα «ECO» ή «ΛΙΓΟ ΛΕΡΩΜΕΝΑ».
- **Φύλαξη του καλωδίου: τοποθετήστε το καλώδιο στην εγκοπή που προβλέπεται για τον σκοπό αυτό. (CORD STOP)**

5. Ανακυκλωση

Ας συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!

Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

Για την παράδοση της παλιάς σας συσκευής παρακαλούμε επικοινωνήστε με την εταιρία «ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΣΥΣΚΕΥΩΝ Α.Ε» τηλ. 210-5319762, fax 210-5319766, ή επισκεφθείτε την ηλεκτρονική διεύθυνση www.electrocycle.com

1. Description

A Motor unit
B Sealing cap
C Blade
D Glass bowl

Before using for the first time, ensure that the protective cover has been removed from the blade.

2. Safety instructions

- Read these instructions carefully before using your appliance for the first time: the manufacturer cannot be held responsible for any use that does not comply with the instructions.
- This appliance is not designed to be used by persons (including children) with impaired physical, sensorial or mental capacities or persons with no experience or knowledge unless they have been provided with suitable instructions concerning the use of the appliance from a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance
- This appliance complies with the technical regulations and standards in force.
- It is designed to operate solely with an A.C. voltage. Prior to first use, please check that the supply voltage shown on the rating plate of the appliance matches that of your electrical system.
- Do not place or use this appliance on a hotplate or near an open flame (gas cooker).
- Always use the product on a flat, stable, heat-resistant work surface, away from water splashes and any sources of heat.
- Do not turn it over.
- Never remove the sealing cap before the blade has come to a complete stop.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- The appliance must be unplugged:
  - before assembly or dismantling,
  - if there is a problem or fault during operation,
  - before cleaning or maintenance operations,
  - after use.
- Never pull on the supply cord to unplug the appliance.
- Only use an extension cable after checking that it is in perfect condition.
- A domestic appliance must not be used:
  - if it has fallen or has been dropped,
  - if the blade is damaged or incomplete.
- In such cases, or for any other repair YOU MUST contact an approved Service Centre.
- If the power cord has been damaged, it must be replaced by the manufacturer, an approved Service Centre or a similarly qualified person in order to avoid any danger.
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

3. Using the appliance

Before using for the first time, wash the bowl **(D)** and the sealing cap **(B)** in hot water and washing-up liquid. Rinse and dry.

1 - Fit the blade **(C)** (fig. 1).
2 - Place the ingredients into the bowl (fig. 2).
3 - Fit the sealing cap **(B)** (fig. 2).
4 - Fit the motor unit **(A)** onto the sealing cap, press to start (fig. 3).

Warning: the blades are very sharp, handle the blade with care when using or cleaning your appliance.

Do not run the appliance empty.

Note: You can use the bowl in the microwave oven providing you do not add fat and make sure the bowl's metal axis is covered by the ingredients.

Ingredients	Maximum quantity	Time
Chopped onions	300 g	5 pulses
Garlic	200 g	5 pulses
Shallots	300 g	10 pulses
Parsley	30 g	5 to 10 pulses
Mint	30 g	5 to 10 pulses
Dried apricots	100g	5 seconds
Almonds/Walnuts	150 g	30 seconds
Cubes of raw meat	150 to 200 g	15 to 20 seconds
Pancake mixture	0.6 litres	30 seconds
Stewed fruit	500 g	15 seconds
Cooked soup	0.6 litres	30 seconds
Purées for baby **(see recipe)**	200 g of cooked vegetables	20 seconds

Hints to obtain best results when chopping and mincing:
Operate in pulses using bursts of power. If food pieces remain stuck to the sides of the bowl (meat, onions, etc.), use a spatula to release them and distribute them around the bowl before operating 2 or 3 additional pulses.
The measuring graduations on the bowl take into account the volume occupied with the blade fitted, and are provided as a guide only.

A few recipes:

CACIK

1 cucumber, 2 cloves of garlic, fresh mint, 100 ml of olive oil, 1 plain yoghurt (individual pot), salt and pepper.

Peel the cucumber. Scrape the seeds and cut into cubes, place in the bowl. Chop using pulses. Salt the pieces and leave to drain in a mixing bowl for 15 minutes. Chop the garlic and mint using pulses. Add the yoghurt and olive oil to the bowl. Blend until you get a smooth consistency. Season with salt and pepper. Remove the knife and add the pieces of cucumber to the mixture obtained. Place in the refrigerator and serve chilled.

YAPRAK DOLMA **(stuffed vine leaves) for 8 persons**

250 g white rice, 400 g vine leaves (fresh or preserved), 100 ml olive oil, 1 onion, ½ green pepper, 1 tomato, 1 clove of garlic, salt and pepper, 100 ml fresh lemon juice, mint leaves.

Preparation of the vine leaves: Boil the vine leaves, stalks removed, for 5 minutes in a pan of water with a little lemon juice added. Remove and drain them, separating the leaves.
Stuffing: chop the ingredients one after the other: the tomatoes, green sweet pepper, onion and garlic. Heat the oil in a pan and brown the chopped vegetables. Season with salt and pepper. Add the mint leaves and lemon juice. Brown this mixture and add the rice after carefully washing it. Stir briskly until evenly mixed. Add two glasses of boiling water and leave the stuffing to cook for 15 minutes. Then leave it to cool.
Add one tablespoon of stuffing to the centre of each vine leaf. Fold the sides over the stuffing and roll the leaf into a cylinder. Place the stuffed leaves in the pan. Fill the pan with water so that the Dolmas are entirely covered. Cook over a moderate heat for 20 minutes. Serve the Dolmas cold preferably.

HUMMUS BI TAHINI **(cream of chickpeas with sesame)**

100 g dried chickpeas, 1 small teaspoon salt, 50 ml (3 tablespoons) tahini paste, 50 ml (3 tablespoons) fresh lemon juice, 50 ml vegetable stock, 1 clove of garlic, 1 dash of olive oil, fresh parsley, paprika

Soak the chickpeas for 12 hours (as directed on the packet). Rinse them and place them in a casserole and cover with water. Bring to the boil and cook over a low heat for an hour and a half. Drain them and keep a little of the cooking liquor. Remove the skins from the chickpeas. Blend the chickpeas with the other ingredients until you get a smooth paste. Chop the parsley and use to garnish.

Variant: Hummus with red sweet peppers
100 g dried of chickpeas, 1 clove of garlic, ½ cooked sweet pepper, ½ teaspoon paprika, 1 dash of olive oil, salt and pepper.

Peel the garlic clove and cut the sweet pepper into cubes. Place the garlic, chopped sweet pepper and chickpeas into the mixer bowl with the paprika and the olive oil. Mix until a cream is obtained. Season with salt and pepper. Remove the knife and leave to cool in the refrigerator.

CAVIAR OF RED BEETROOT (Russian recipe)
500 g uncooked red beetroot, 50 g of butter, 30 g of sugar, ½ lemon.

Wash the beetroot and cook them for 30 minutes in boiling water. Peel the cooked beetroot and blend them for 15 seconds until you get a smooth mixture. Add the sugar, butter and lemon juice to the preparation.
Blend again for 30 seconds. Cook the preparation in the bowl over a pan of simmering water or in a bain-marie for 10 minutes. Leave the red beetroot caviar to cool in the refrigerator.

PUREE FOR BABIES (from 6 months old)
1 courgette, 1 aubergine, 1 tomato, ½ onion, 1 pinch salt, 1 teaspoon of olive oil.

Wash the vegetables and cut them into cubes. Cook them for 30 minutes in boiling water with a pinch of salt. Blend all of the cooked vegetables with the olive oil for 20 to 30 seconds.

4. Cleaning the appliance

- **Always unplug the appliance before cleaning the motor unit.**
- **Do not immerse the motor unit or put it under running water.** Clean the motor unit with a damp cloth. Dry it carefully.
- **Handle the blade with care, as the blades are very sharp.**
- **Do leave the blade to soak with the washing up in the sink.**
- To clean the bowl easily after use, pour a glass of warm water and a few drops of washing up liquid into the bowl and operate the appliance for 5 to 10 seconds with the blade then rinse it under the tap.
- If the plastic parts are stained by ingredients such as carrots, rub them with a cloth dipped in a little cooking oil, then clean as usual.
- The bowl and cover can be cleaned in the upper tray of the dishwasher with the "ECO" or "LIGHTLY SOILED" programme.
- Storing the power cord: pass the power cord in the notch provided. (CORD STOP)

5. Recycling

Help protect the environment!

Your appliance contains many materials that may be recovered or recycled.

Take it to a collection point so that it may be processed.

HELPLINE:

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice:
0845 602 1454 – UK
(01) 677 4003 - Ireland
or consult our website – **www.tefal.co.uk**

1. Description de l'appareil

A Bloc moteur
B Coupelle d'étanchéité
C Couteau
D Bol en verre

Avant toute utilisation, ne pas oublier de retirer la protection des lames du couteau.

2. Consignes de sécurité

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non-conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- Il est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Nous vous demandons avant la première utilisation de vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas poser, ni utiliser cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
- N'utilisez le produit que sur un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau. Ne le retournez pas.
- Ne jamais retirer la coupelle d'étanchéité avant l'arrêt complet du couteau.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lors de son fonctionnement.
- L'appareil doit être débranché :
  - avant montage, démontage,
  - s'il y a anomalie pendant le fonctionnement,
  - avant chaque nettoyage ou entretien,
  - après utilisation.
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- Utiliser uniquement des rallonges en bon état de fonctionnement.
- Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé :
  - s'il est tombé par terre,
  - si le couteau est détérioré ou incomplet.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Le produit a été conçu pour un usage domestique, il ne doit en aucun cas être l'objet d'une utilisation professionnelle pour laquelle nous n'engageons ni notre garantie ni notre responsabilité.

3. Utilisation

Avant la première utilisation, lavez le bol **(D)** et la coupelle d'étanchéité **(B)** à l'eau savonneuse. Rincez puis séchez.

1 - Mise en place du couteau **(C)** (fig. 1).
2 - Versez les ingrédients dans le bol (fig. 2).
3 - Placez la coupelle **(B)** (fig. 2).
4 - Posez le bloc **(A),** appuyez pour la mise en marche (fig. 3).

Attention : les lames sont très coupantes, maniez le couteau avec précaution, lors de l'utilisation ou du nettoyage de votre appareil.

Ne faites pas tourner l'appareil à vide.

Nota : Le bol peut être utilisé au micro-ondes à condition de ne pas ajouter de matière grasse et que l'axe métal du bol soit recouvert par les ingrédients.

Ingrédients	Quantité maximum	Temps
Oignons coupés	300 g	5 impulsions
Ail	200 g	5 impulsions
Echalotes	300 g	10 impulsions
Persil	30 g	5 à 10 impulsions
Menthe	30 g	5 à 10 impulsions
Abricots secs	100g	5 secondes
Amandes / Noix	150 g	30 secondes
Viande crue en dés	150 à 200 g	15 à 20 secondes
Pâte légère	0,6 l	30 secondes
Compote de fruits	500 g	15 secondes
Soupe cuite	0,6 l	30 secondes
Préparation pour bébé **(voir recette)**	200 g de légumes cuits	20 secondes

Conseils pour obtenir une bonne qualité de hachis :
Travaillez en impulsions. Si les morceaux d'aliments restent collés sur la paroi du bol (viande, oignons...), décollez les morceaux à l'aide d'une spatule, répartissez-les dans le bol et effectuez 2 ou 3 impulsions supplémentaires.
Les graduations du bol tiennent compte d'un volume calculé avec le couteau mis en place, elles ne sont données qu'à titre indicatif.

Quelques recettes

CACIK

1 concombre, 2 gousses d'ail, menthe fraîche, 10 cl d'huile d'olive, 1 yaourt nature, sel et poivre.

Egrainez le concombre et coupez-le en dés dans le bol. Hachez en impulsions. Salez les morceaux et laissez-les dégorger dans un récipient pendant 15 minutes. Hachez l'ail et la menthe par impulsions. Rajoutez dans le bol le yaourt et l'huile d'olive. Mixez le tout pour obtenir un mélange onctueux. Salez et poivrez. Enlevez le couteau, et ajoutez les morceaux de concombre au mélange obtenu. Mettez au réfrigérateur et servez bien frais.

YAPRAK DOLMA **(Feuilles de vigne farcies) pour 8 personnes**

250 g de riz, 400 g de feuille de vigne (fraîche ou en conserve), 10 cl d'huile d'olive, 1 oignon, ½ poivron vert, 1 tomate, 1 gousse d'ail, sel et poivre, 10 cl de jus de citron, feuilles de menthe.

Préparation des feuilles de vigne : Faites bouillir les feuilles de vigne équeutées pendant 5 minutes dans une casserole d'eau avec un peu de citron. Retirez-les et égouttez-les en séparant les feuilles.
Garniture : hachez les ingrédients les uns après les autres : les tomates, le poivron vert, l'oignon et l'ail. Chauffez l'huile dans une casserole et y faire dorer les légumes hachés. Salez et poivrez. Ajoutez les feuilles de menthe et le jus de citron. Faites revenir l'ensemble et ajoutez-y le riz soigneusement lavé. Remuez énergiquement afin d'obtenir une farce homogène. Ajoutez 2 verres d'eau bouillante et laissez cuire la farce pendant 15 minutes. Laissez ensuite refroidir la farce.
Mettez une cuillère à soupe de garniture au centre d'une feuille de vigne. Rabattez les côtés sur la farce et enroulez la feuille sur elle-même. Rangez les feuilles garnies dans la casserole. Remplissez la casserole d'eau afin de couvrir entièrement les Dolmas. Faites cuire à feu modéré pendant 20 minutes. Servez les Dolmas de préférence froids.

HUMMUS BI TAHINI **(Purée de pois chiches au sésame)**

100 g de pois chiches secs, 1 petite cuillère à café de sel, 5 cl de tahini, 5 cl de jus de citron, 5 cl de jus de cuisson, 1 gousse d'ail, 1 filet d'huile d'olive, persil frais, paprika.

Mettez les pois chiches à tremper pendant 12 heures. Rincez-les puis mettez-les dans une cocotte et couvrez d'eau. Portez à ébullition et faites cuire à feu doux pendant 1 heure et demie. Egouttez-les et réservez un peu de liquide de cuisson. Otez les peaux des pois chiches. Mixez les pois chiches avec les autres ingrédients jusqu'à obtention d'une crème onctueuse. Hachez le persil servant à la décoration.

Variante : Hummus aux poivrons rouges
100 g de pois chiches secs, 1 gousse d'ail, ½ poivron cuit, ½ cuillère à café de paprika, 1 filet d'huile d'olive, sel et poivre.

Pelez la gousse d'ail et découpez le poivron en dés. Mettez l'ail, les dés de poivron et les pois chiches dans le bol du mixeur avec le paprika et l'huile d'olive. Mixer le tout jusqu'à obtenir une pommade. Salez et poivrez. Enlevez le couteau et laissez refroidir au réfrigérateur.

CAVIAR DE BETTERAVES ROUGES (Recette Russe)
500 g de betteraves rouges, 50 g de beurre, 30 g de sucre, ½ citron.

Lavez les betteraves, et faites-les cuire pendant 30 minutes dans de l'eau bouillante. Pelez les betteraves cuites et mixez-les pendant 15 secondes afin d'obtenir une purée. Incorporez le sucre, le beurre et le jus de citron à la préparation. Mixez à nouveau pendant 30 secondes. Réchauffez la préparation dans le bol au bain marie pendant 10 minutes. Laissez le caviar de betteraves rouges refroidir au réfrigérateur.

PREPARATION POUR BEBES (à partir de 6 mois)
1 courgette, 1 aubergine, 1 tomate, ½ oignon, 1 pincée de sel, 1 cuillère à café d'huile d'olive.

Lavez les légumes et coupez-les en dés. Faites-les cuire pendant 30 minutes dans l'eau bouillante avec une pincée de sel. Mixez tous les légumes cuits avec l'huile d'olive pendant 20 à 30 secondes.

4. Nettoyage de l'appareil

- **Débranchez toujours l'appareil avant de nettoyer le bloc moteur.**
- **Ne pas immerger le bloc moteur, ne pas le passer sous l'eau.** Nettoyer le bloc moteur avec un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- **Manipulez le couteau avec précaution car les lames sont très coupantes.**
- **Ne laissez pas le couteau tremper avec de la vaisselle au fond de l'évier.**
- Afin de faciliter le nettoyage du bol après utilisation, versez 1 verre d'eau et quelques gouttes de liquide vaisselle dans le bol et faites fonctionner l'appareil 5 à 10 secondes avec le couteau puis rincez sous robinet.
- En cas de coloration des parties plastique par des aliments tels que les carottes, frottez-les avec chiffon imbibé d'huile alimentaire ; puis procédez au nettoyage habituel.
- Le bol et le couvercle peuvent passer au lave-vaisselle dans le panier du haut en utilisant le programme «ECO» ou «PEU SALE».
- Rangement du cordon : passez le cordon dans l'encoche prévue à cet effet. (CORD STOP)

5. Recyclage

Participons à la protection de l'environnement !

Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

Confiez celui-ci à un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

تنويع: حمص بالفلفل الأحمر
100 جرام حمّص جاف، 1 فص ثوم، ½ فلفل مطبوخ، ½ ملعقة صغيرة بابريكا، زيت زيتون، ملح و فلفل.

يُقــشّر فــص الثوم و يُقطع الفلفل إلى مكعبات. يوضع الثوم و مكعبات الفلفل و الحمــص في وعاء الخلط مع البابريكا و زيت الزيتون. تُخلط المكونات إلى أن نحصل على عجينة. يُضاف الملح و الفلفل. تُنزع السكين و تُترك المكونات تبرد في الثلاجة.

كافيار الشمندر الأحمر (وصفة روسية)
500 جرام شمندر أحمر، 50 جرام زبدة، 30 جرام سكر، ½ ليمون.

يُغسل الشمندر و يُترك ليطهى لمدة 30 دقيقة في ماء مغلي. يُقشّر الشمندر المطبوخ و يُخلط لمدة 15 ثانية إلى أن نحصل على الهريس. يُضاف السكر و الزبدة و عصير الليمون. يخلط من جديد لمدة 30 ثانية. تُسخّن المكونات في قدر مزدوج لمدة 10 دقائق. يُترك كافيار الشمندر الأحمر ليبرد في الثلاجة.

طعام للرضع (ابتداءً من 6 أشهر)
1 قرع، 1 باذنجان، 1 طماطم، ½ بصل، 1 رشة ملح، 1 ملعقة صغيرة زيت زيتون.

تُغســل الخضــار و تُقطع إلى مكعبات. تُترك المكونات لتطهى لمدة 30 دقيقــة في الماء المغلي مع إضافة الملح. تُخلط الخضار المطبوخة مع زيت الزيتون من 20 إلى 30 ثانية.

4. تنظيـف الجهـاز

- **افصل الجهاز دائما عن التيار قبل تنظيف وحدة المحرك.**
- **لا تغمر وحدة المحرك أبدا في الماء و لا تضعها تحت ماء جارية.** نظف وحدة المحرك بقطعة قماش رطبة. جففها بعناية.
- **تعامل مع السكين بحذر لأن الأنصال حادة جدا.**
- **لا تترك السكين مغمورا في الماء مع الصحون في حوض الغسيل.**
- لتسهيل تنظيف الوعاء بعد الاستعمال، اسكب كوباً من الماء و بضع قطرات من سائل تنظيف الصحون في الوعاء ثم شغل الجهاز مع السكين من 5 إلى 10 ثوان. اغسل تحت ماء جارية.
- في حال تلون الأجزاء البلاستيكية بسبب طبيعة بعض المواد مثل الجزر، افركها بقطعة قماش مبللة بزيت غذائي ثم نظف كالمعتاد.
- يمكن وضع الوعاء و الغطاء في السلة العلوية من جلاية الصحون باستعمال الوظيفة «اقتصادي» أو «وسخٌ قليلا».
- تخزين السلك الكهربائي: لف السلك الكهربائي حول المقبض المخصص لهذا الغرض.

5. إعــادة التصنيــع

حماية البيئة أولاً!

ⓘ يحتوى جهازك على العديد من المواد القيِّمة التي يمكن إعادة تصنيعها.
⊂ أودع الجهاز في أحد مراكز معالجة النفايات للتعامل معه بطريقة آمنة.

ملاحظة: يمكن وضع الوعاء في فرن المايكروويف بشرط ألا تستعمل مواد دهنية و أن تغطي المكونات المحور المعدني للوعاء.

المكونـات	الكميـة القصوى	المـدة
بصل مقطّع	300 جرام	5 نبضات
ثوم	200 جرام	5 نبضات
كراث	300 جرام	10 نبضات
بقدونس	30 جرام	من 5 إلى 10 نبضات
نعناع	30 جرام	من 5 إلى 10 نبضات
مشمش جاف	100 جرام	5 ثوان
لوز / جوز	150 جرام	30 ثانية
لحم نيئ مقطع إلى مكعبات	150 إلى 200 جرام	من 15 إلى 20 ثانية
عجينة خفيفة	0.6 لتر	30 ثانية
هريس الفواكه	500 جرام	15 ثانية
شوربة مطهوة	0.6 لتر	30 ثانية
طعام للرضع (انظر الوصفات)	200 جرام من الخُضار المطهوة	20 ثانية

نصائح للحصول على مواد مفرومة ذات نوعية جيدة:
استعمل النبضات. إذا بقيت المواد ملتصقة بالوعاء (لحم، بصل...)، انزعها بواسطة الملوق ثم انثرها في الوعاء و استعمل 2 أو 3 نبضات إضافية.
تأخذ التدريجات القياسية على الوعاء بعين الاعتبار حجم السكين المستعمل و لذلك تقدم القيم على سبيل المثال لا الحصر.

وصـفــات:

جاجيك
1 خيار، 2 فص ثوم، نعناع طازج، 10 سنتلتر زيت زيتون، 1 زبادي طبيعي، ملح و فلفل.

تُنزع بذور الخيار ثم يُقطع إلى مكعبات و يوضع في الوعاء. يُفرم بواسطة النبضات. يُضاف الملح و تُترك القطع تعرق في حاوية لمدة 15 دقيقة. يُفرم الثوم و النعناع بواسطة النبضات. يُسكب الزبادي و زيت الزيتون في الوعاء. تُخلط المكونات إلى أن نحصل على خليط ناعم. يُضاف الملح و الفلفل. تُنزع السكين و تُضاف قطع الخيار إلى الخليط الناتج. يُوضع في الثلاجة و يُقدم بارداً.

يابـراك دولمـة (أوراق كروم محشوة) لـ 8 أشخاص
250 جـرام أرز، 400 جـرام أوراق كروم (طازجة أو محفوظة)، 10 سـنتلتر زيت زيتون، 1 بصـل، ½ فلفل أخضر، 1 طماطم، 1 فص ثوم، ملح و فلفل، 10 سنتلتر عصير ليمون، أوراق النعناع.

تحضير ورق العنب: تُغلى أوراق الكروم بعد تقطيع مؤخرتها لمدة 5 دقائق في قدر مملوء بالماء مع كمية صغيرة من الليمون. تُسـتخرج الأوراق و قطّرها مع فصلها عن بعضها البعض. الحشوة: تُفرم المكونات الواحدة تلو الأخرى: الطماطم، الفلفل الأخضر، البصل، الثوم. يُسخّن الزيت في قدر ثم تُسكب الخضار المفرومة بداخل القدر و تُترك لتتحمّر. يُضاف الملح و الفلفل. تُضاف أوراق النعناع و عصير الليمون. تُترك المكونات لتتحمّر ثم يُضاف الأرز بعد غسله بعناية. تُحرّك جيداً لكي تحصل على حشوة متجانسة. يُضاف 2 كوبين من الماء المغلي و تُترك الحشوة تطهى لمدة 15 دقيقة. تُترك الحشوة لتبرد. توضع ملعقة صغيرة من الحشوة في وسط ورقة العنب. تُطوى الورقة من الجوانب ثم تُلف على نفسها. توضع الأوراق المحشوة في قدر. يُملأ القدر بالماء حتى يغطي ورق العنب الملفوف. يُطهى فوق نار معتدلة لمدة 20 دقيقة. من الأفضل تقديم ورق العنب بارداً.

حمص بالطحينة (هريس الحمص بالسمسم)
100 جرام حمص جاف، 1 ملعقة صغيرة ملح، 5 سنتلتر طحينة، 5 سنتلتر عصير ليمون، 5 سنتلتر سائل الطهي، 1 فص ثوم، زيت زيتون، بقدونس طازج، بابريكا.

يُنقع الحمص في الماء لمدة 12 سـاعة. يُغسـل الحمص ثم يوضع في طنجرة مملوءة بالماء. يُترك الماء ليغلي. يطهى الحمص على نار هادئة لمدة 1 سـاعة و نصف. يُصفّى الحمص و يُحتفظ بالسـائل لزوم الطهي. يُنزع قشر الحمص. يُخلط الحمص مع المكونات الأخرى إلى أن نحصل على عجينة ناعمة. يُفرم البقدونس الذي يستعمل لتزيين الطبق.

1. مواصفـات المنتـج

A وحدة المحرك
B وصلة الغلق المحكم
C سكين
D وعاء زجاجي

قبل أي استعمـال، تذكـر أن تنـزع غـلاف حمايـة الأنصـال.

2. إرشـادات للسلامـة

- يُرجى قراءة تعليمات الاستعمال بعناية قبل استعمال المنتج للمرة الأولى: الاستعمال المخالف للتعليمات يُعفي المُصنِّع من أية مسؤولية.
- لم يُعدّ هذا المنتج ليُستعمل بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) لا يتمتعون بقدرات بدنية و حسية و عقلية كافية، أو أشخاص ليست لديهم الخبرة أو المعرفة، ما لم تتم مراقبتهم، أو إرشادهم عن كيفية استعمال المنتج بواسطة شخص مسئول من أجل السلامة. يجب مراقبة الأطفال للتأكد بأنهم لا يعبثون بالمنتج.
- يخضع هذا المنتج لجميع القوانين و المعايير السارية المفعول.
- لقد صمم المنتج للعمل بالتيار المتناوب فقط. قبل اسـتعمال المنتج للمرة الأولى، تأكد أن قوة التيار الكهربائي المبينة في لوحة تعريف المنتج تتناسب مع قوة تيار الشبكة الكهربائية عندك.
- لا تضع الجهاز و لا تستعمله أبدا على لوحة التسخين الكهربائية أو بالقرب من ألسنة النار (موقد غاز).
- استعمل هذا المنتج فقط فوق مكان مستقر و بعيد عن رذاذ الماء، وأي مصدر حراري.
- لا تقلب المنتج رأسا على عقب.
- لا تنزع وصلة الغلق المحكم قبل التوقف التام للسكين.
- لا تترك المنتج أبدا بدون مراقبة أثناء تشغيله.
- يجب فصل المنتج عن التيار في الحالات التالية:
  - قبل أي تركيب أو تفكيك
  - في حال حدوث خلل أثناء التشغيل
  - قبل تنظيفه أو صيانته
  - بعد الانتهاء من استعماله
- لا تفصل المنتج عن التيار الكهربائي بواسطة شد السلك الكهربائي.
- في حال استعمال وصلة كهربائية يجب التأكد أولا بأنها في حالة ممتازة.
- يجب ألا تستعمل الأجهزة المنزلية الكهربائية في حال:
  - سقوطها على الأرض
  - تدهورها أو فقدان أحد أجزائها
- إذا تعرض السلك الكهربائي للتلف، يجب استبداله من قبل المصنّع أو بواسطة مركز خدمة ما بعد البيع المعتمد أو بواسطة شخص مؤهل ولديه الخبرة للقيام بهذا العمل، وذلك لتفادي أي خطر.
- لقد صمّم هذا المنتج للاستعمال المنزلي فقط. أي استعمال لأغراض مهنية أو مخالف للإرشادات يُسقط الضمانة عن المنتج و لن تكون الشركة المصنّعة مسؤولة عنه.

3. الاستعمـال

قبل الاستعمال للمرة الأولى، اغسل الوعاء **(D)** و غطاء الغلق المحكم **(B)** بالماء و الصابون. اغسل و جفف.

تحذيـر: إن الأنصال حـادة جدا، و لذلك يُرجى التعامل مع السكين بحـذر أثنـاء اسـتعمال الجهاز أو تنظيفه.

1 - رَكّب السكين **(C)** (الشكل 1).
2 – أسكب المكونات في الوعاء (الشكل 2).
3 – رَكّب و غطاء الغلق المحكم **(B)** (الشكل 2).
4 – ثبت وحدة المحرك **(A)** على المجموعة ثم اضغط على مفتاح التشغيل (الشكل 3).

لا تشغـل الجهـاز إذا كان فارغـا.

نخودها را بمدت 12 ساعت در آب خیس دهید.بعد آنها را آب کشیده و درون ظرف پیرکس ریخته و سطح روی آنها را با آب بپوشانید. بعد از جوش آمدن، آن را به مدت 1 ساعت و نیم با حرارت ملایم بپزید. سپس آب آنها را گرفته و کمی از آب پخت را کنار بگذارید. پوست نخودها را بکنید. نخودها را همراه با سایر مواد مخلوط کنید تا ترکیبی خمیر مانند به دست آید. جعفری را خرد کرده و برای تزئین استفاده کنید.

نوع دیگر: هوموس با فلفل قرمز
100 گرم نخود خشك، 1 پر سیر، نصف فلفل پخته شده، نصف قاشق چای‌خوری پاپریکا، کمی روغن زیتون، نمك و فلفل.

پوست پر سیر را کنده و فلفل را تکه تکه کنید. سیر، تکه های فلفل و نخود را همراه با پاپریکا و روغن زیتون داخل کاسه مخلوط کن بریزید. کلیه مواد را مخلوط کنید تا مایه کرم مانند غلیظی به دست آید. سپس نمك و فلفل را اضافه کنید. در آخر تیغه را بیرون آورده و مخلوط را در یخچال بگذارید.

خاویار لبو قرمز (غذای روسی)
500 گرم لبو قرمز، 50 گرم کره، 30 گرم شکر، نصف لیمو.

لبوها را بشــوئید و به مدت 30 دقیقه در آب جوش بپزید. پوســت لبوهای پخته شــده را بکنید و به مدت 15 ثانیه مخلوط کنید تا بصورت پوره درآید. شکر، کره و آب لیمو را اضافه کنید. دوباره به مدت 30 ثانیه مخلوط کنید. ترکیب به دست آمده را را در کاسه بمدت 10 دقیقه به روش بن ماری (پخت با بخار) گرم کنید. خاویار لبو قرمز را درون یخچال بگذارید تا سرد شود.

پوره برای کودک (از سن شش ماهگی به بالا)
1 عدد کدو، 1 عدد بادمجان، 1 عدد گوجه‌فرنگی، نصف یك پیاز، کمی نمك، یك قاشق چای‌خوری روغن زیتون.

سبزیجات را شسته و قطعه قطعه کنید. آنها را به مدت 30 دقیقه در آب جوش همراه با کمی نمك بپزید. به مدت 20 الی 30 ثانیه، سبزیجات را همراه با روغن زیتون مخلوط کنید.

4. تمیز کردن دستگاه

- **قبل از تمیز کردن موتور، دوشاخه دستگاه را از پریز برق بیرون بکشید.**
- **موتور را در آب فرو نکرده و زیر شیر آب نگیرید.** آنرا با یك پارچه مرطوب تمیز کنید و خوب خشك نمایید.
- **تیغه‌ها بسیار تیز هستند، در هنگام جابه جا کردن آنها احتیاط کنید.**
- **تیغه‌ها را همراه با سایر ظروف داخل سینک ظرفشوئی قرار ندهید.**
- برای سهولت در تمیز کردن کاسه، پس از هر بار استفاده، 1 لیوان آب و چند قطره مایع ظرفشوئی درون کاسه ریخته و دستگاه را به مدت 5 الی 10 ثانیه همراه با تیغه به کار اندازید و سپس زیر شیر آب بشوئید.
- چنانچه در اثر آماده سازی مواد غذایی مانند هویج روی اجزای پلاستیکی دستگاه لکه ایجاد گردد، ابتدا پارچه آغشته به روغن خوراکی را بر روی آنها بمالید و سپس مطابق معمول آنها را بشویید.
- کاسه و درپوش قابل شستشو در ماشین ظرفشوئی هستند. آنها را در سبد بالای ماشین ظرفشویی قرار داده و با برنامه «اقتصادی» یا «کمی کثیف» بشوئید.
- نحوه جمع کردن سیم برق دستگاه: سیم دستگاه را دور زبانه تعبیه شده برای نگه داری سیم، جمع کنید.

5. بازیــافــت

به حفظ محیط زیست کمک کنید!

ⓘ دستگاه شما از مواد با ارزشی تشکیل یافته اند که قابل بازیافت می باشند.
⊂ دستگاه را مطابق مقررات محل زندگی خود ودر مکانهای تعیین شده معدوم سازید.

توجـه: شما می توانید کاسه شیشه ای را در مایکروویو قرار دهید،به شرط آنکه روغن یا کره به آن اضافه نکرده باشید و مواد درون آن، روی محور فلزی کاسه را پوشانده باشند.

مــواد	مقــدار حداکثر	زمــان
پیاز خرد شده	300 گرم	5 بار حالت ضربانی
سیر	200 گرم	5 بار حالت ضربانی
موسیر	300 گرم	10 بار حالت ضربانی
جعفری	30 گرم	5 تا 10 بار حالت ضربانی
نعنا	30 گرم	5 تا 10 بار حالت ضربانی
زردآلو خشك	100 گرم	5 ثانیه
بادام / گردو	150 گرم	30 ثانیه
گوشت خام خرد شده	150 تا 200 گرم	15 تا 20 ثانیه
خمیر سبك(پنکیک)	0,6 لیتر	30 ثانیه
کمپوت میوه	500 گرم	15 ثانیه
سوپ پخته شده	0,6 لیتر	30 ثانیه
غذای کودک (به دستور پخت مراجعه شود)	200 گرم سبزی پخته شده	20 ثانیه

راهنماییهای برای حصول بهترین نتیجه در هنگام خرد کردن:
از حالت ضربانی استفاده کنید. در صورت چسبیدن مواد غذایِ به دیواره کاسه (گوشت، پیاز و غیره)، آنها را با کمك یك کاردك جدا کرده، درون کاسه پخش نمایید. درجه‌بندی های اندازه گیری حک شده بر روی کاسه،حجم تیغه را نیز در بر می گیرد و جنبه تقریبی دارند.

چند دستـور پخت:

کاسیـك

1 عدد خیار، 2 پره سیر، نعنای تازه، 10 سانتی‌لیتر روغن زیتون، 1 ماست، نمك و فلفل.

تخم‌های خیار را بیرون آورده و آن را به شــکل مربع تکه تکه کرده، درون کاســه بریزید و با اســتفاده از حالت ضربانی آن را خرد کنید. تکه های خیار را درون ظرفی ریخته، به آن نمك بزنید و بمدت 15 دقیقه صبر کنید تا آب آن گرفته شود. سیر و نعنا را با حالت ضربانی خرد کنید. ماســت و روغن زیتون را درون کاســه بریزید. ترکیب به دســت آمده را مخلوط کنید تا قوام پیدا کند. سپس به آن نمك و فلفل بزنید. تیغه را برداشته و تکه های خیار را به ترکیب اضافه کنید و داخل یخچال قرا دهید.توصیه می شود که خنك مصرف شود..

یاپراك دلمه (دلمه برگ مو) برای 8 نفر

250 گرم برنج، 400 گرم برگ مو (تازه یا کنسرو)، 10 سانتی‌لیتر روغن زیتون، 1 عدد پیاز، نصف یك فلفل سبز، 1 عدد گوجه‌فرنگی، 1 پر سیر، نمك و فلفل، 10 سانتی‌لیتر آب لیمو، برگ‌های نعنا.

آماده کردن برگ موها: دم برگ موها را گرفته و به مدت 5 دقیقه در کاسه‌ای پر از آب همراه با کمی لیمو بجوشانید. برگ موها را بیرون آورده، آب آنها را گرفته و از هم جدا کنید. آماده کردن مواد برای پر کردن برگ موها: مواد را یکی پس از دیگری خرد کنید: گوجه‌فرنگی، فلفل سبز، پیاز و سیر. روغن را در ظرفی گرم کرده و سبزی‌های خرد شده را در آن تفت دهید. نمك و فلفل بزنید. برگ‌های نعنا و آب لیمو را اضافه کنید. مجموعه را سرخ کرده و برنج را که بخوبی شسته‌اید به آن اضافه کنید. مخلوط را هم بزنید تا یکنواخت شود. 2 لیوان آب جوش اضافه کنید و به مدت 15 دقیقه بپزید. سپس صبر کنید تا سرد شود. یك قاشق سوپ خوری از مخلوط را وسط یك برگ مو قرار دهید. کناره‌ها برگ مو را روی مخلوط تا کنید و سپس برگ مو را لوله کنید. دلمه‌ها را درون قابلمه بچینید. داخل قابلمه آب بریزید بطوری که دلمه را بپوشاند. سپس آن را به مدت 20 دقیقه با حرارت متوسط بپزید. دلمه را ترجیحاً سرد سرو کنید.

هوموس بی تاهینی (پوره نخود با کنجد)

100 گرم نخود خشــك، 1 قاشــق چای‌خوری نمك، 5 سانتی‌لیتر تاهینی، 5 سانتی‌لیتر آب لیمو، 5 سانتی‌لیتر آب گوشت، 1 پر سیر، کمی روغن زیتون، جعفری تازه، پاپریکا.

1. شـــرح اجزای دستگـاه

A موتور
B درپوش درزبندی
C تیغه
D کاسه شیشه‌ای

قبل از استفاده برای اولین بار، روکش محافظ تیغه را بردارید.

2. دستورالعملهای ایمنی

- قبل از بکارگیری دســتگاه برای اولین بار، دســتورالعمل اســتفاده از آن را به دقت مطالعه کنید. در صورت عدم استفاده صحیح و مغایر با دستورالعمل های ذکر شده، شرکت سازنده هیچ مسئولیتی را در قبال خرابی پیش آمده نخواهد پذیرفت.
- این دستگاه برای استفاده افرادی (از جمله کودکان) که توانایی جسمی، حسی و یا ذهنی شان پایین تر از حد معمول می باشد، همچنین افراد فاقد تجربه یا شــناخت طراحی نشــده است. مگر اینکه این عمل تحت نظارت فرد واجد شرایط و مطلع از نکات ایمنی انجام گیرد. هرگز به کودکان اجازه ندهید که با این دستگاه بازی کنند.
- این دستگاه با مقررات فنی و استانداردهای رایج سازگاری دارد.
- این دستگاه برای کار کردن با جریان برق متناوب طراحی شده است. لطفا قبل از اولین استفاده، مطمئن شوید که برق مصرفی با ولتاژ ذکر شده بر روی برچسب مشخصات فنی دستگاه همخوانی داشته باشد.
- این دستگاه را در مجاورت صفحه گرمایی و یا شعله اجاق قرار نداده و استفاده نکنید.
- از دستگاه روی سطح صاف، ثابت،مقاوم در برابر حرارت و دور از پاشیدگی آب و دور از هر نوع منبع گرمایی استفاده کنید.
- از واژگون کردن دستگاه خودداری نمایید.
- هرگز قبل از توقف کامل تیغه، درپوش درزبندی را برندارید.
- دستگاه را در موقع کار کردن، بدون مراقب رها نکنید.
- در موارد زیر دوشاخه دستگاه را از پریز برق بیرون بکشید:
  - قبل از سوار کردن و پیاده کردن،
  - در صورت عدم کارکرد صحیح،
  - قبل از هر بار تمیز کردن و رسیدگی،
  - پس از استفاده
- برای بیرون آوردن دوشاخه دستگاه از پریز برق،هرگز آن را از سیم نکشید.
- قبل از استفاده از سیم رابط، از سالم بودن آن اطمینان به عمل آورید.
- یك دستگاه برقی خانگی نباید در شرایط زیر مورد استفاده قرار گیرد:
  - در صورتی که به زمین سقوط کرده باشد.
  - در صورتی که تیغه صدمه دیده یا شکسته شده باشد.
- در صورت صدمه دیدن سیم برق دستگاه، لازم است که آن توسط سازنده، مرکز مجازخدمات بعد از فروش و یا یك تعمیرکار واجد شرایط تعویض گردد تا از بروز خطر اجتناب شود.
- این دستگاه فقط برای مصارف خانگی طراحی شده است. در صورت استفاده تجاری،شرکت سازنده هیچ مسئولیتی را درقبال مشکل پیش آمده نخواهد پذیرفت و مشمول شرایط گارانتی نخواهد بود.

3. استفـاده از دستگــاه

قبل از اولین اســتفاده، کاســه (D) و درپوش درزبندی (B) را با آب و مایع ظرفشــویی شســته، آب کشیده و خشك کنید.

توجه: در موقع اســتفاده یا تمیز کردن تیغه هــا را با احتیاط لمس کنید چون بسیار تیز هستند و می توانند باعث جراحت شوند.

1 - تیغه **(C)** را در جای خود قرار دهید(شکل 1).
2 - مواد را درون کاسه بریزید(شکل 2).
3 - در پوش درزبندی **(B)** را در جای خود نصب کنید(شکل 2).
4 - موتور را در جایش قرار داده وسپس دکمه **A**) (Start را فشار دهید (شکل 3).

هرگز دســتگاه را بصــورت خالی بکار نیاندازید.

TR p. 1 - 3

RUS p. 4 - 6

UA p. 7 - 9

D p. 10 - 12

NL p. 13 - 15

PL p. 16 - 18

E p. 19 - 21

P p. 22 - 24

I p. 25 - 27

GR p. 28 - 30

GB p. 31 - 34

F p. 35 - 37

AR p. 38 - 40

IR p. 41 - 43